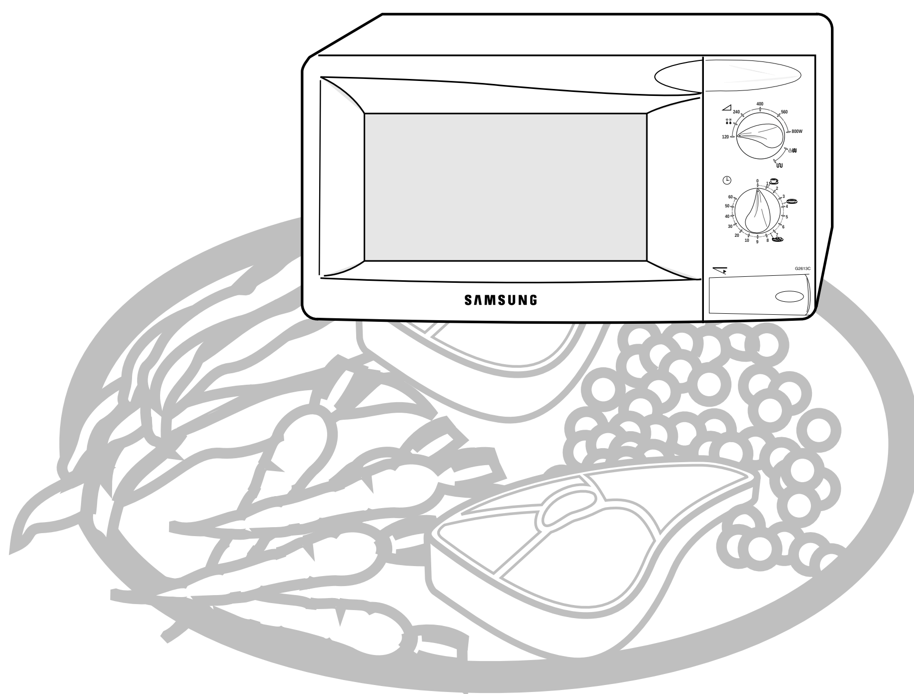
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN
G2613C

Bruksanvisning och tillagningsguide



Code No. : DE68-00619B



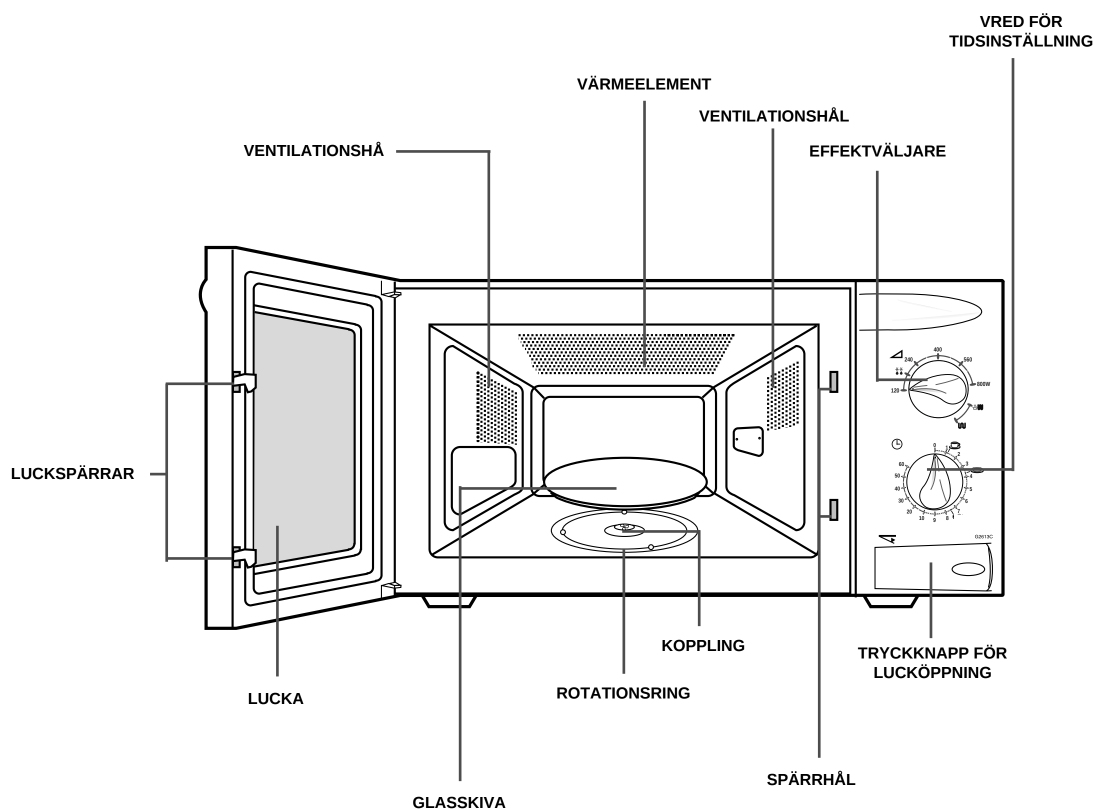
Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Denna bruksanvisning innehåller en mängd värdefull information om användningen av din mikrovågsugn. Ta dig tid att läsa dem, eftersom de kommer att hjälpa dig att till fullo utnyttja funktionerna hos mikrovågsugnen.

SW

Innehåll

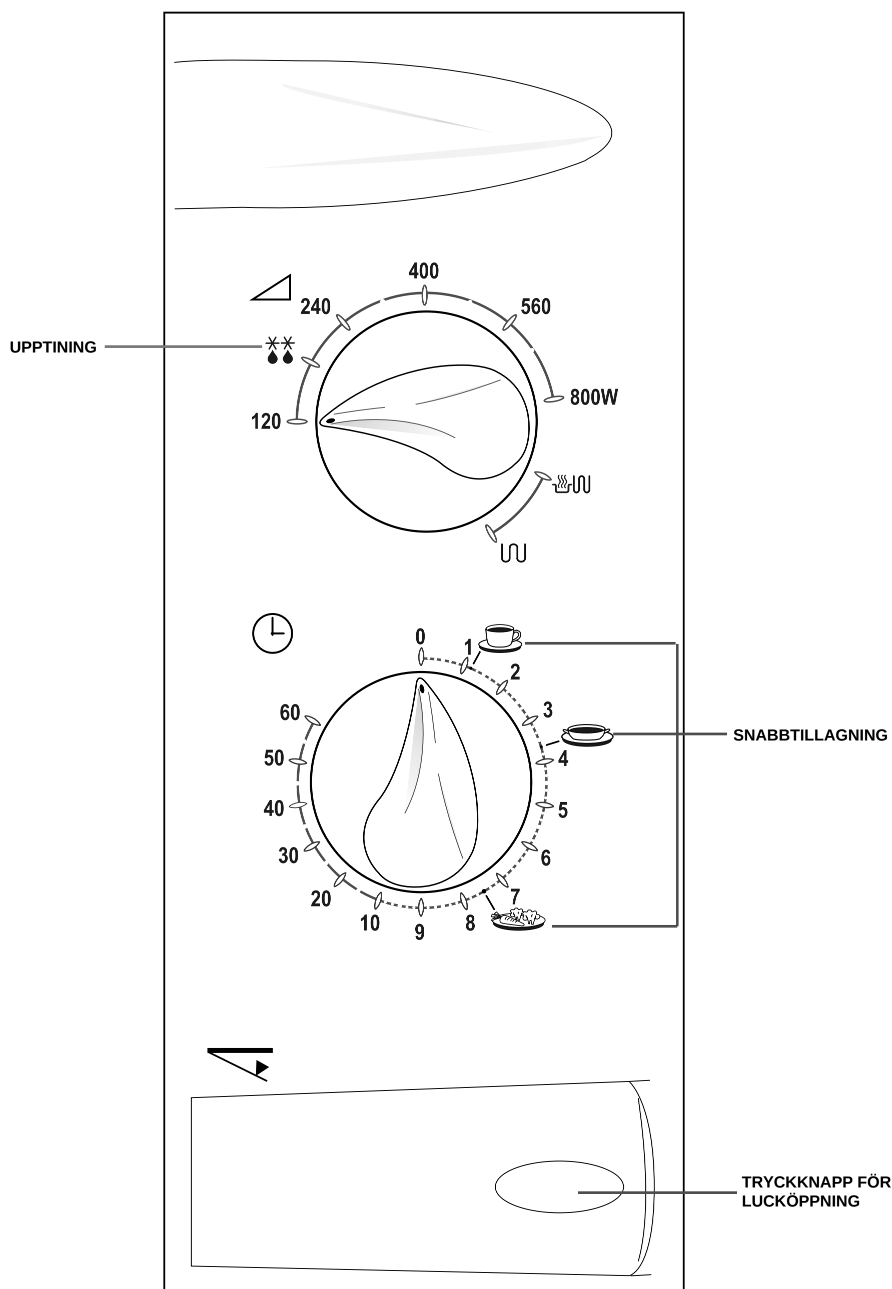
UGN

SW



VRED FÖR TIDSINSTÄLLNING
VÄRMEELEMENT
VENTILATIONSHÅL
EFFEKTVÄLJARE
VENTILATIONSHÅ
LUCKSPÄRRAR
LUCKA
KOPPLING
ROTATIONSRING
TRYCKKNAPP FÖR LUCKÖPPNING
SPÄRRHÅL
GLASSKIVA

Kontrollpanel



Så använder du denna bruksanvisning



Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Denna bruksanvisning innehåller en mängd värdefull information om användningen av din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsföreskrifter***
- ***Lämpliga tillbehör och kokkärl***
- ***Praktiska matlagningsråd***

I början av bruksanvisningen finns bilder av ugnen och - framför allt - kontrollpanelen, motsvarande din typ av mikrovågsugn.

I steg-för-steg-anvisningarna används två olika symboler.



Viktigt



Anmärkning

FÖRESKRIFTER FÖR ATT UNDVIKA RISKEN ATT UTSÄTTAS FÖR SKADLIG MIKROVÅGSENERGI

Om du inte följer nedanstående säkerhetsanvisningar kan du bli utsatt för skadlig mikrovågsenergi.

(a) Du får inte under några omständigheter försöka starta mikrovågsugnen med öppen lucka. Försök inte ändra på säkerhetslåsen (luckspärrarna) eller sätta in något i säkerhetslåsens hål.

(b) Placera aldrig något föremål mellan ugnsluckan och ugnens framsida. Låt inte matrester eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se noga till att luckan och tätningsytorna hålls rena. Torka rent efter användning, först med en fuktig trasa, därefter med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den är skadad. Se först till att den repareras av en kvalificerad mikrovågsservicetekniker som utbildats av tillverkaren.

Det är ytterst viktigt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte finns skador på
(1) luckan, lucktätningarna och tätningsytorna
(2) gångjärnen (trasiga eller lösa)
(3) nätsladden

(d) Ugnen får inte ändras eller repareras av någon annan än en mikrovågsservicetekniker med rätt kvalifikationer och utbildad av tillverkaren.

Säkerhetsföreskrifter

SW

Innan du lagar mat eller värmer flytande livsmedel i din mikrovågsugn, ska du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder har vidtagits.

1 ANVÄND INGA kokkärl eller köksredskap av metall i mikrovågsugnen:

- Kastruller, skålar eller fat av metall
- Porslin med guld- eller silverdekorationer
- Grillspett, gafflar osv.

Orsak: Elektriska ljusbågar och gnistor kan uppstå, vilket kan skada ugnen.

---

2 VÄRM INTE:

- Lufttäta eller vakuumförslutna flaskor, burkar eller påsar.
  Exempel: Barnmatsburkar
- Lufttäta matvaror.
  Exempel: Ägg, nötter i skal, tomater

Orsak: Det ökade trycket kan få dem att explodera.

Tips: Ta av lock och stick hål på skinn, påsar osv.

---

3 STARTA INTE mikrovågsugnen när den är tom.

Orsak: Ugnens väggar kan skadas.

Tips: Låt alltid ett glas vatten stå kvar i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna om du av misstag startar ugnen när den är tom.

---

4 TÄCK INTE baksidans ventilationshål med tyg eller papper.

Orsak: Tyget eller papperet kan börja brinna, eftersom det kommer ut het luft från hålen.

---

5 ANVÄND ALLTID grytvantar eller grytlappar när du tar ut något från ugnen.

Orsak: Vissa tallrikar och skålar absorberar mikrovågorna, och värme överförs alltid från maten till kärlet. Kärlet blir därför hett.

---

6 RÖR INTE värmeelementet eller ugnens innerväggar.

Orsak: Väggarna kan vara tillräckligt varma för att du ska bränna dig även när tillagningen har avslutats, trots att det inte ser ut så.
Låt aldrig brännbart material komma i kontakt med ugnens insidor. Låt ugnen svalna först.

---

7 För att minska risken för brand i ugnen:

- Förvara aldrig brännbara material i ugnen.
- Ta bort förslutningsremsor med ståltråd från pappers- och plastpåsar.
- Använd inte mikrovågsugnen för att torka tidningar.
- Om rök skulle uppstå, ska du låta luckan vara stängd, slå av ugnen och dra ur nätsladden från vägguttaget.

SW

8 Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat.

- Ge ALLTID vätskan en ståtid på åtminstone 20 sekunder efter det att ugnen slagits ifrån, så att temperaturen utjämnas.
- Rör om under uppvärmningen, om det behövs, och rör ALLTID om efter uppvärmningen.
- För att förhindra flytande livsmedel att stormkoka med risk för heta stänk och brännskada, ska du röra om före, under och efter uppvärmningen.
- Om någon skulle bränna sig, ska följande FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner följas:
  - Håll det skadade hudpartiet i kallt vatten i minst 10 minuter.
  - Täck över med ett rent och torrt förband.
  - Smörj inte in med någon kräm, olja eller salva.

- FYLL ALDRIG kärlet ända upp, och välj ett kärl som är bredare upptill än nedtill så motverkar du risken för överkokning. Flaskor med smal hals kan också explodera om de överhettas.
- KONTROLLERA ALLTID temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet.
- VÄRM ALDRIG en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas.

9 Var noga med att inte skada nätsladden.

- Lägg inte nätsladden eller stickkontakten i vatten, och håll den borta från varma föremål.
- Använd inte mikrovågsugnen om nätsladden eller stickkontakten är skadade.

10 Stå på en armlängds avstånd från ugnen när du öppnar luckan.

Orsak: Den heta luften eller ångan kan bränna dig när den släpps ut.

11 Håll ugnens insida ren.

Orsak: Matrester eller fettstänk på väggarna eller botten kan skada färgen och minska ugnens effektivitet.

12 Klickljud kan höras när ugnen används, speciellt vid upptining.

Orsak: Ljudet kan uppstå när den elektriska effekten ändras. Följande är normalt.

13 Om mikrovågsugnen startas tom, kommer strömmen av säkerhetsskäl att brytas automatiskt. Vänta då i minst 30 min; sedan kan du använda ugnen som vanligt.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Vid tillagning och uppvärmning i engångsmaterial och brännbara material bör du titta in genom luckans fönster då och då.

VIKTIGT

Små barn får ALDRIG tillåtas använda mikrovågsugnen eller leka med den.

De bör inte heller lämnas utan tillsyn i närheten av mikrovågsugnen då den används.

Sådant som barn kan intressera sig för ska inte förvaras eller gömmas ovanför ugnen.

Tillbehör

SW

Beroende på vilken modell du har köpt ingår flera tillbehör som kan användas på olika sätt.

1 **Koppling,** monterad på motoraxeln i botten av ugnen.

Syfte: Kopplingen driver glastallriken runt.

2 **Rotationsring,** placeras mitt i ugnen.

Syfte: Glastallriken vilar på rotationsringen.

3 **Glastallrik,** placeras på rotationsringen så att dess centrum passas in i kopplingen.

Syfte: Glastallriken är den yta som normalt används vid tillagningen; den kan lätt tas ut och rengöras.

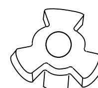
4 **Metallgaller,** placeras på glastallriken.

Syfte: Med hjälp av metallgallret kan du laga till två rätter samtidigt. En mindre tallrik kan placeras på glastallriken och en annan ovanpå gallret. Metallgallret kan användas vid grillning och kombinationstillagning.

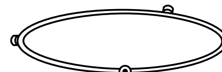


ANVÄND INTE mikrovågsugnen utan rotationsringen och glastallriken.

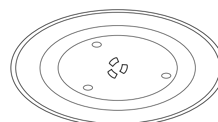
1



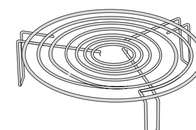
2



3



4



Installera mikrovågsugnen

SW

Rekommendationer

Placera INTE mikrovågsugnen i varm eller fuktig omgivning, t ex intill en vanlig ugn eller ett värmeelement.

Respektera de ovan angivna kraven på nätspänningen. En ev. förlängningssladd måste uppfylla samma krav som ugnens sladd.

Torka av ugnens insida och lucktätningen med en fuktig trasa innan du använder mikrovågsugnen första gången.

Mikrovågsugnen kan placeras nästan var som helst (arbetsyta i köket, kökshylla, rullvagn, bord).



För din egen och andras säkerhet bör apparaten vara

- ◆ ordentligt jordad (jordad stickkontakt)
- ◆ ansluten till ett jordat eluttag för 230 V, 50 Hz.

1 Placera ugnen på en flat, vågrät och stabil yta. När du installerar ugnen, måste du lämna utrymme för ventilationen: minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och på båda sidorna av ugnen samt 20 cm ovanför.

2 Blockera aldrig ventilationshålen. Det kan leda till att ugnen överhettas och automatiskt stängs av. Det går då inte att använda den förrän den har svalnat ordentligt.

3 Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Sätt in rotationsringen och glastallriken. Kontrollera att glastallriken kan rotera fritt.

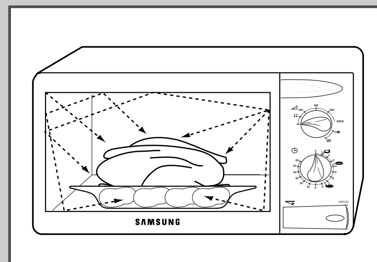
4 Anslut sladden till ett jordat uttag. Om nätsladden till apparaten skadas, måste den ersättas med en specialsladd(referens I-SHENG SP022, KDK KKP4819D ,EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakta din återförsäljare för att få den utbytt.

Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor; den energi som frigörs gör det möjligt att koka eller värma upp mat utan att form eller färg förändras.

Du kan använda din mikrovågsugn till:

- ***Upptining***
- ***Uppvärmning***
- ***Tillagning***



Tillagningsprincip

1 Mikrovågorna som alstras av magnetronen fördelas likformigt, eftersom maten roterar på glastallriken. På så vis kokas maten jämnt.

2 Mikrovågorna absorberas av maten till ett djup av ca 2,5 cm. Kokningen fortsätter sedan när värmen sprids inuti maten.

3 Tillagningstiderna varierar beroende på vilken behållare som används och matens egenskaper:
- Kvantitet och täthet
- Vattenhalt
- Starttemperatur (kall eller rumstempererad)



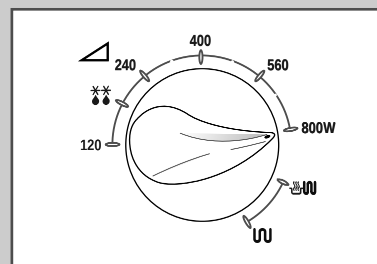
Eftersom det inre av livsmedlen kokas genom värmespridning, fortsätter tillagningen även efter det att du tar ut maten ut ugnen. Den ståtid (efterkokning) som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför respekteras, så att:
- maten tillagas jämnt och ända in i mitten
- temperaturen blir densamma rakt igenom maten

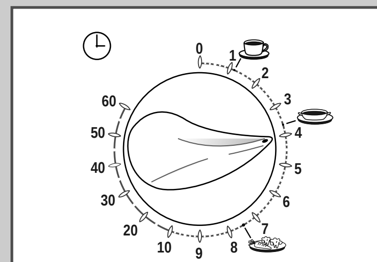
Kontrollera att ugnen fungerar rätt

Följande enkla metod ger dig möjlighet att kontrollera att ugnen alltid fungerar rätt. Om du är osäker, se avsnittet "Om du är osäker eller problem uppstår" på följande sida.



- Ugnen ska vara ansluten till ett lämpligt vägguttag.
- Glastallriken ska vara på sin plats i ugnen.
- Om du använder en annan effektnivå än den högsta tar det längre tid för vattnet att koka.





1 Öppna luckan. Ställ en skål med vatten på glastallriken. Stäng luckan.

2 Ställ in högsta effektläget genom att vrida på vredet för EFFEKTLÄGE.

3 Ställ in tiden på 4 - 5 minuter genom att vrida på vredet för tidsinställning.

SW

Om du är osäker eller har ett problem

SW

Att bekanta sig med en ny apparat tar alltid lite tid. Om du har något av problemen i nedanstående lista, prova då de föreslagna lösningarna. De kan bespara dig den tid, de kostnader och olägenheter som ett servicebesök i onödan medför.

Problem	Kontroll/Förklaring/Lösning
◆ Fukt kondenseras i ugnen ◆ Luft strömmar kring luckan och runt ugnens yttersidor ◆ Ljus reflekteras kring luckan och runt ugnens yttersidor ◆ Ånga tränger ut genom luckspringorna och ventilationshålen.	Detta är normalt.
Ugnen startar inte när du vrider på vredet för TIDSINSTÄLLNING.	◆ Är luckan ordentligt stängd?
Maten är inte alls kokt	◆ Har du ställt in tiden korrekt? ◆ Är luckan stängd? ◆ Har du överbelastat eluttagen och orsakat att en säkring gått eller en brytare löst ut?
Maten är antingen för lite eller för mycket kokt	◆ Ställde du in rätt tillagningstid för detta slags mat? ◆ Valde du rätt effektläge?
Gnistor och knastrande ljud i ugnen (ljusbågar)	◆ Har du ställt in ett fat med metalldekorationer? ◆ Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap i ugnen? ◆ Ligger aluminiumfolie alltför nära innerväggarna?
Ugnen stör radio eller TV	◆ Mindre störningar i TV eller radio kan uppstå medan ugnen används. Detta är normalt. Lösning: Placera inte ugnen i närheten av TV- eller radioapparater eller antenner.

Om ovanstående råd inte hjälper dig att lösa problemet bör du anteckna följande:

- ***Modell och serienummer, vilka normalt anges på ugnens baksida***
- ***Garantiuppgifter (datum och inköpsställe)***
- ***En tydlig beskrivning av problemet***

Kontakta därefter återförsäljaren eller Samsungs serviceavdelning.

Tillagning/Uppvärmning

SW

Här förklaras metoden för tillagning och uppvärmning av mat.



KONTROLLERA ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

1 Öppna ugnsluckan genom att trycka in den stora, fyrkantiga knappen i kontrollpanelens nedre högra hörn. Placera maten mitt på glastallriken. Stäng luckan.

2 Ställ in högsta effektläget med vredet för EFFEKTLÄGE.

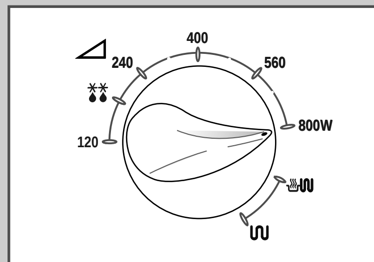
Modell	**G2613C**
MAX EFFEKT	800W

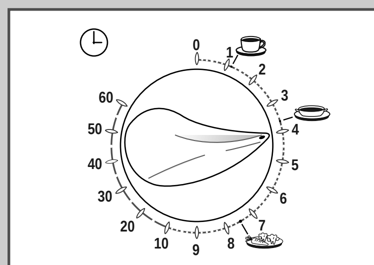
3 Ställ in tiden med vredet för TIDSINSTÄLLNING.

Resultat: Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar. Tillagningen påbörjas.



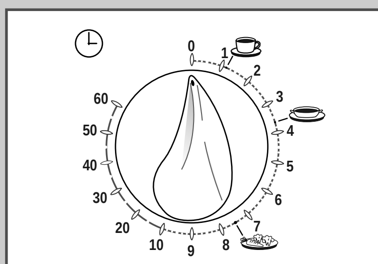
Du kan ändra effektläget under tillagningen med vredet för EFFEKTLÄGE.





SW

Stoppa tillagningen

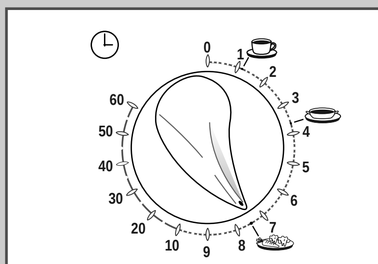


Du kan när som helst stoppa tillagningen för att

- ***Kontrollera maten***
- ***Vända på maten eller röra i den***
- ***Låta maten stå***

Om du vill stoppa tillagningen...	Gör detta:
Tillfälligt	◆ Öppna luckan. Resultat: Tillagningen stoppas. Stäng luckan om du vill återuppta tillagningen.
Helt och hållet	Ställ vredet för TIDSINSTÄLLNING på '0'.

Ändra tillagningstiden



Precis som vid vanlig matlagning kan det hända att du måste ändra tillagningstiden en aning, alltefter matens egenskap och din egen smak. Du kan:

- ***När som helst undersöka hur tillagningen fortskrider helt enkelt genom att öppna dörren och titta efter.***
- ***Förlänga den återstående tillagningstiden***

Du förlänger den återstående tillagningstiden genom att vrida vredet för TIDSINSTÄLLNING till önskat läge.



Under pågående tillagning kan du ändra tillagningstiden bara när du har valt mikrovågsgrill eller den alternerande funktionen mikrovåg-grill.

Manuell upptining av mat

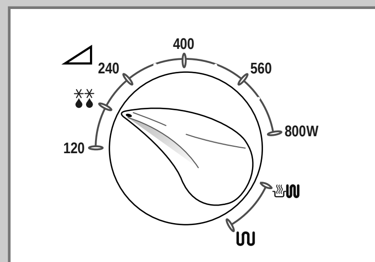
1 Öppna ugnsluckan genom att trycka in den stora, fyrkantiga knappen i kontrollpanelens nedre högra hörn.

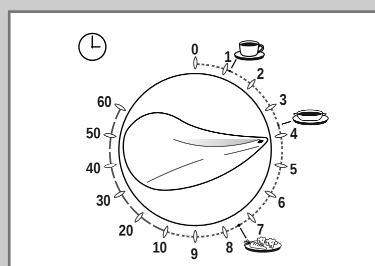
2 Placera den frysta maten i ugnen och stäng luckan.

3 Ställ vredet för EFFEKTLÄGE på symbolen för upptining.

4 Ställ vredet för TIDSINSTÄLLNING på lämplig tid.

Resultat: Upptiningen börjar.





Råd för snabbuppvärmning

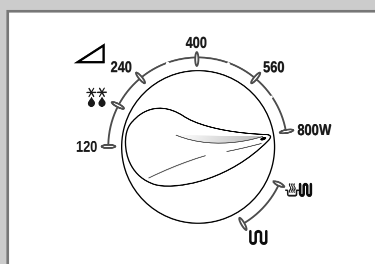
1 Placera maten i ugnen och stäng luckan.

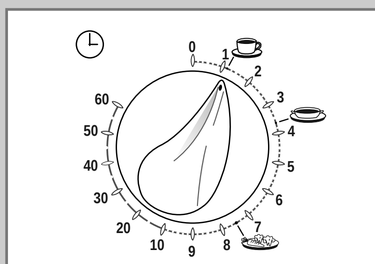
2 Ställ vredet för EFFEKTLÄGE på maximalläge.

3 Ställ vredet för TIDSINSTÄLLNING på läget för snabbtillagning (dryck, soppa/sås och färska grönsaker).

 Se tabellen nedan beträffande snabbtillagning.

Symbol	Recept	Portionsstorlek	Ståtid
	Drycker (uppvärmning)	1,5 dl	1 - 2 min
	Soppa/sås (uppvärmning)	2 - 3 dl	2 min
	Färska grönsaker (tillagning)	200 ~ 300 g	2 min





SW

Effektnivåer och tidsinställning



Drift:

Ställ vredet för EFFEKTLÄGE på lämplig nivå.

Med funktionen för effektnivå kan du anpassa den tillförda energin och därmed den tid som behövs för tillagning eller uppvärmning av maten alltefter dess typ och mängd. Du kan välja mellan flera effektnivåer.

EFFEKTLÄGE	***%***	***G2613C***	
		MIKROVÅG	***GRILL***
HÖG	100%	800W	-
MEDELHÖG	70%	560W	-
MEDEL	50%	400W	-
MEDELLÅG	30%	240W	-
UPPTINING ( )	20%	160W	-
LÅG	15%	120W	-
GRILLNING ( )	-	-	1000W
Växling mellan MIKROVÅG och GRILL	100%	800W	1000W
Andel av tiden under 100 sek av denna funktion		18%	82%

Den tillagningstid som anges i recept och i det här häftet motsvarar den angivna effektnivån.

Om du väljer en...	**måste tillagningstiden...**
högre effektnivå	minskas
lägre effektnivå	ökas

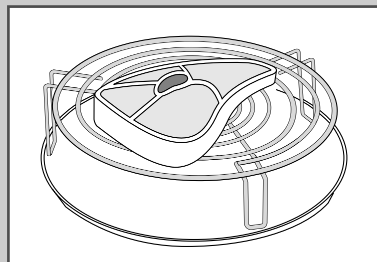
Grillning

SW

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt utan att använda mikrovågor. För det ändamålet är ugnen utrustad med ett grillgaller.



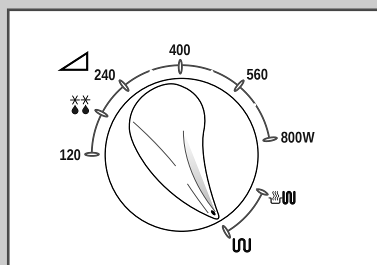
Använd alltid grytvantar när du vidrör kärlen i ugnen, eftersom de kommer att bli mycket heta.



1 Förvärm grillen till den angivna temperaturen genom att ställa vredet för EFFEKTLÄGE på symbolen för grillning (ꟺ) och ställa vredet för TIDSINSTÄLLNING på lämplig tid.

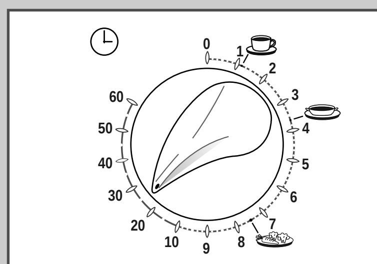
2 Öppna luckan och placera maten på gallret.

3 Ställ vredet för EFFEKTLÄGE på symbolen för grillning (ꟺ).



4 Ställ vredet för TIDSINSTÄLLNING på lämplig tid.

Resultat: Grillningen startar:





Bry dig inte om ifall värmen slås på och av under grillningen. Det är för att förhindra överhettning av ugnen.

Råd om kokkärl



När man tillagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna kunna tränga in i maten utan att reflekteras eller absorberas av den skål eller motsvarande som används.

Därför måste kokkärlet väljas med omsorg. Om det är märkt mikrovågssäkert" kan du vara lugn.

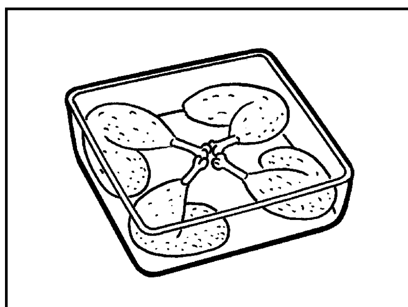
Följande tabell är en lista på olika kokkärl osv. där du kan se om de kan användas och i så fall hur.

Kokkärl	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfolie	✔ ✘	Små bitar kan användas för att skydda vissa delar av maten från att upphettas alltför mycket. Ljusbågar kan uppstå om folien ligger alltför nära en innervägg eller om alltför mycket folie används.
Brynplatta	✔	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och keramik	✔	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligen lämpliga, dock ej om de har metalldekorerationer.
Engångsartiklar av polyesterplast eller papp	✔	Vissa frysta livsmedel är förpackade i sådant material.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar och -kärl	✔	Kan användas för att värma upp mat. Överhettning kan leda till att polystyren smälter.
• Papperspåsar och tidningspapper	✘	Kan fatta eld.
• Returpapper och material med metalltrådar	✘	Kan orsaka ljusbågar.
Glas		
• Ugnseldfast	✔	Kan användas, dock ej om det har metalldekorerationer.
• Finare glas	✔	Kan användas för att värma upp mat och dryck. Ömtåligt glas kan spricka eller gå sönder om det upphettas hastigt.
• Glasburkar	✔	Locket måste tas av. Endast lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar och fat	✘	Kan orsaka ljusbågar eller brand.
• Påsförslutningar med ståltråd	✘	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✔	Kan användas vid korta tillagningstider och vid uppvärmning. Även för att suga upp överflödig fukt.
• Returpapper	✘	Kan orsaka ljusbågar.
Plast		
• Behållare	✔	Särskilt värmetålig termoplast. Vissa andra typer av plast kan missformas och missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✔	Kan användas för att bevara fuktighet. Bör ej komma i kontakt med maten. Var försiktig när folien tas bort, eftersom het ånga frigörs.
• Fryspåsar	✔ ✘	Enbart om de är kokbara eller ugnseldfasta. Bör ej vara lufttäta. Stick vid behov hål med en gaffel.
Smörgåspapper	✔	Kan användas för att bevara fuktighet och förhindra stänk.

Råd för tillagningen

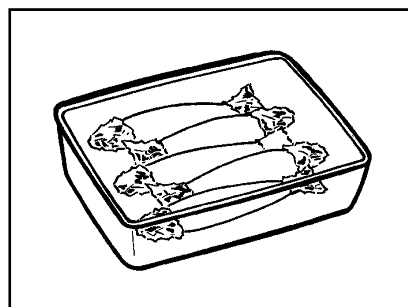
Några tillagningsmetoder

För att se till att maten i mikrovågsugnen blir jämnt uppvärmd bör du fördela den noga enligt följande enkla råd. GLÖM INTE att låta maten stå efteråt (ståtiden).



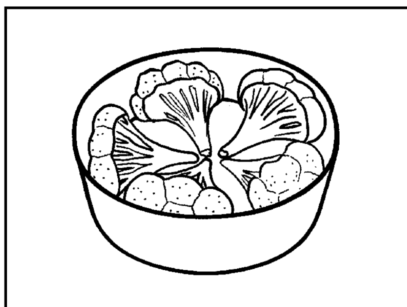
När du tillagar maträtter med oregelbunden form bör du se till att placera de tunnaste delarna, som värms upp snabbast, närmast tallrikens mitt.

Exempel: Kycklingben, lammkotletter, hela fiskar.



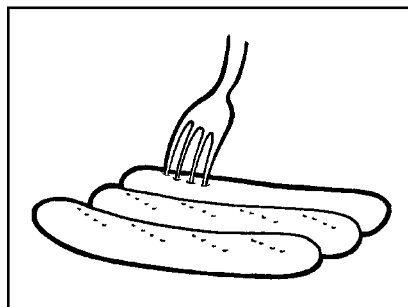
För att förhindra att de tunnaste delarna av vissa typer av mat värms upp för länge kan du täcka spetsarna med små bitar aluminiumfolie (som inte får placeras nära ugnens väggar).

Exempel: Huvudet och stjärten på hela fiskar, vingarna på en ostyckad kyckling.



Om du lagar till flera bitar av samma typ bör du försöka se till att de är ungefär lika stora och placera dem i en ring på tallriken.

Exempel: Potatis, blomkålsbuketter, tomater.



Mat med skinn (eller liknande) måste stickas med en gaffel, så att ånga kan komma ut; annars kan det hända att skinnet spricker.

Exempel: Potatis, tomater, korv, äggulor, hel fisk.

Omvandlingstabell för enheter

UNGEFÄRLIGT	*ANTAL GRAM/MILLILITER*
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575



Uppvärmning

	Livsmedel	Tillagningstid (min)	Effektläge	Kommentarer
HUVUDRÄTTER	Portionstallrikar 1 tallrik 2 tallrikar 4 tallrikar	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	MEDEL-HÖG (70%)	• Täck tallriken med sås och se till att köttet och grönsakerna är placerade mot tallrikens kanter. • Vrid tallriken när halva tillagningstiden har gått. • Placera tallriken på ett tallriksgaller.
	Kokt kött, kyckling, kycklinglår, hamburgare osv 1 serving 2 portioner	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	MEDEL-HÖG (70%)	• Täck över med mikrovågssäker plastfolie. • Flytta på tallriken (tallrikarna) en gång under tillagningstiden.
	Grytor som kan röras om 1 portion 2 portioner 4-6 portioner	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MEDEL-HÖG (70%)	• Täck över med mikrovågssäker plastfolie. • Rör om ordentligt efter 1 minut.
	Grytor som inte kan röras om(t ex LASAGNE) 1 portion 2 portioner 4 portioner	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	MEDEL-LÅG (30%) MEDEL-LÅG (30%) MEDEL (50%)	• Täck över med mikrovågssäker plastfolie. • Vrid tallriken med 2 minuters mellanrum.
GRÖNSAKER	1 portion 2 portioner 4 portioner	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	HÖG (100%)	• Täck över med mikrovågssäker plastfolie. • Rör om ordentligt när halva tillagningstiden har gått.
MJÖLMAT	Pajer 1 familjepaj, kall 1 portionspaj 2 portionspajer Köttfärspajer 1 portionspaj 4 portionspajer	 7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	 MEDEL-HÖG (70%) HÖG (100%) HÖG (100%) HÖG (100%) HÖG (100%)	• Ta bort eventuell folieform. • Lägg hushållspapper under och över pizzan.
	Pizza 1 hel pizza 1 bit pizza	 3 - 4 11/2 - 2	 MEDEL-HÖG (70%) HÖG (100%)	---
	Ris 1 portion, kokad 4 portioner, kokade Portionscurry med ris	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	MEDEL-HÖG (70%)	• Tillför lite buljong, grädde eller smör för att - tillföra fukt - förhindra att riset klibbar
	Pasta 1 portion 4 portioner	 3 - 4 10 - 12	MEDEL-HÖG (70%	• Tillför lite buljong, grädde eller smör för att - tillföra fukt - förhindra att pastan klibbar
KONSERVERADE MAT	Färdiglagad mat (vita bönor, spagetti), soppor och rispudding 200 g 425 g	 2 - 3 3 - 4	HÖG (100%)	• Flytta maten till lämpligt ugnssäkert kärl. • Täck över med mikrovågssäker plastfolie. • Rör om ordentligt efter 1 och 2 minuter.
PUDDINGAR	Pudding på sockerkaksbas 1 portion 4 portioner Plumpudding 1 portion Hel (ca 0,5 kg)	1 - 11/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	HÖG (100%) HÖG (100%) MEDEL-HÖG (70%)	• Täck över med mikrovågssäker plastfolie. • Låt stå i 2 - 3 minuter före servering, i synnerhet om puddingen överst har ett lager med sylt. • Värm försiktigt i ett kärl utan lock, eftersom den höga halten alkohol och socker gör att puddingen bränns om den blir för varm.

Upptining

SW

	Livsmedel	Tillagningstid (min per 450 g)	Ståtid (min)	Kommentarer
KÖTT	Helt kött med ben (nötkött, lamm, fläsk osv)	8 - 11	20 - 30	• Skydda eventuella tunna eller smala delar med folie. • Vänd två gånger under upptiningen.
	Köttfärs (oxfärs/lammfärs)	7 - 9	10 - 15	• Bryt isär ofta. • Lyft undan tinade delar så snart som möjligt och låt dem stå.
	Biff, kotletter	6 - 9	10 - 15	• Vänd maten när halva upptiningstiden har gått. • Skydda vid behov ändstycken och ben med folie.
	Korv, bacon	4 - 5	5	• Ta isär och flytta omkring två gånger under upptiningen.
	Tillagade grytor	15	5 min först, därefter ytterligare 5 min	• Bryt isär och lägg undan upptinade delar allt eftersom.
	Kött i bitar	7 - 8	10 - 15	
FÅGEL	Hel kyckling, anka, kalkon osv	8 - 10	20 - 30	• Skydda vid behov vingar, bröstben och ben med folie. • Tina först med bröstsidan nedåt och vänd efter halva tiden.
	Lår, vingar, ben Små Stora	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Lägg de tunnare delarna mot tallrikens mitt. • Vänd och flytta omkring två gånger under upptiningen.
FISK	Hel fisk (forell, makrill)	4 - 5	5 - 10	• Skydda vid behov smala ändstycken med folie. • Lägg ut i ett enda lager. • Vänd en gång under upptiningen.
	Mindre filéer (spätta, strömmingsflundra)	3 - 5	10 - 15	
	Större filéer (torsk, lax)	4 - 5	10 - 15	
	Räkor, musslor	5 - 6 (per 225 g)	5 - 10	• Rör om när halva upptiningstiden har gått.
	Fisk i kokpåse	3 - 5	5	• Stick några hål i påsen och placera den i ett ugnssäkert kärl. • Vänd påsen när halva upptiningstiden har gått.
FRUKT	Bär (hallon, körsbär, jordgubbar)	6 - 8	5 - 10	• Mät upp den mängd som behövs. • Rör en gång eller flytta omkring under upptining och ståtid.
	Frukter (äpple, persika, rabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Puréer, fruktdesserter	7 - 10	10 - 15	• Rör försiktigt under upptining.
	Fruktpaj, sockerkaka, cheesecake med fruktgelé	3 - 4	10 - 15	• Placera på serveringstallrik.
MJÖLPR-ODUKTER	Bröd Stort skivat/Oskivat bröd	5 - 7 / 6 - 8	10 - 15	• Ta ut ur plastpåsen. • Lägg på hushållspapper. • Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Tina inte för länge, eftersom brödet då blir torrt.
	Litet skivat/Oskivat bröd	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 skiva	10 - 20 sek.	-	
	Småbröd, franskbröd o d 1 2 4	 15 - 15 sek. 30 sek. 1 - 11/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Ogräddad deg	1 (per 225 g)	20	• Ta ut ur påsen. • Lägg på hushållspapper. • Vänd ofta, så att den inte blir för varm någonstans.
	Fylld smör- eller pajdeg (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Lägg på serveringstallriken med hushållspapper under. • Ta bort papperet före serveringen.
	Korvbröd (4)	2 - 3	5	• Slå in varje bröd i hushållspapper för att fukten ska absorberas. • Observera ståtiden!
	Sockerkaka och liknande kakor Hel Bitar	 1 - 11/2 40 - 60 sek.	5 - 10	• Lägg på hushållspapper.

Tillagning av kött



Livsmedel		Tillagningstid (min per 450 g)	Effekt	Kommentarer
OXKÖTT	Mindre stekar (filé) Lättstekt Medium Välstekt	 6 6 - 8 8 - 9	HÖG(100%) under de första 3 min, sedan MEDEL(50%)	• Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 15-25 minuter.
	Större stekar (bog, fransyska, högrev) Lättstekt Medium Välstekt	 10 - 12 13 14 - 15	HÖG(100%) under de första 5 min, sedan MEDEL(50%)	• Skydda ben och ytterkant med folie. • Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 15-25 minuter.
	Bringa och grytstek (välkokt)	20	HÖG(100%) under de första 5 min, sedan UPPTINING (30%)	• Tillaga under lock. • Låt stå 20 minuter.
	Biff (225 g) Lättstekt Välstekt	 3 5	MEDEL-HÖG (70%)	---
LAMM	Finstyckat kött (lägg, filé, ryggbiff) Medium Välstekt	 10 - 12 12 - 14	HÖG(100%) under de första 5 min, sedan MEDEL(50%)	• Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 15-25 minuter.
	Grovstyckat kött (högrev, bog) Välstekt	15		
	Kotletter Välstekt	8 - 10	MEDEL-HÖG (70%)	• Vänd de tunnare delarna mot tallrikens mitt. • Låt stå 5 minuter.
FLÄSKKÖTT	Lägg, bog Välstekt	10 - 12	HÖG(100%) under de första 5 min, sedan MEDEL(50%)	• Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 15-25 minuter.
	Kotletter Välstekt	8 - 10	MEDEL-HÖG (70%)	• Vänd de tunnare delarna mot tallrikens mitt. • Låt stå 5 minuter.
KALVKÖTT	Lägg, bog, lår, högrev Välstekt	15	HÖG(100%) under de första 5 min, sedan MEDEL(50%)	• Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 15-20 minuter.
SKINKA	Hel skinka med ben (välkokt)	10 - 12	MEDEL (50%)	• Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 15-20 minuter.
	Stek (välkokt)	6 - 8	MEDEL-HÖG (70%)	• Vänd när halva upptiningstiden har gått. • Låt stå 5 minuter.
	Bacon 1 skiva 2 skivor 4 skivor	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HÖG (100%)	• Täck över löst med hushållspapper.

Tillagning av färska grönsaker

SW

Livsmedel		Kvantitet	Tillagningstid (min på HÖG)	Kommentarer
POTATIS	Bakpotatis	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Skölj noga och stick många småhål med gaffel. • När den är nästan genomkokt, slå in den i folie och låt stå i 5 minuter.
	Skalad potatis skuren i 3 cm-tärningar	3	6 - 7	• Placera i stort, ugnssäkert kärl och täck över noga. • Rör om ordentligt när halva tillagningstiden har gått. • Om den ska mosas, lägg till 1 - 2 minuter till tillagningstiden.
BÖNOR, ÄRTER o d	Haricots verts	450 g	6 - 8	• Tillsätt 30 ml vatten. • Provsmaka när minsta tillagningstiden har gått. • Servera genast.
	Skurna brytbönor	450 g	5 - 6	
	Bondbönor	225 g	4 - 5	
	Ärter	225 g	4 - 6	
	Hela ärt- eller bönskidor	375 g	6 - 7	
VITKÅL, BLOMKÅL o d	Vitkål (grovhackad)	1/2 medelstor	5 - 7	• Tillsätt 60 ml vatten.
	Brysselkål	450 g 225 g	8 - 10 5 - 7	
	Blomkålsbuketter	1 hel	10	• Tillsätt 60 ml vatten. • Lägg buketterna med de smalare delarna mot tallrikens mitt.
	Broccoli	450 g 225 g	7 - 8 4 - 5	
	Spenat	450 g	5 - 6	• Koka tunnare blad med bara mycket lite vatten. • Täck över något lite.
	Primörer	450 g	7 - 8	
ROTSAKER	Morötter (tunt skivade)	450 g 225 g	10 6 - 7	• Tillsätt 60 ml vatten.
	Rödbetor (oskalade)	4 medelstor	12 - 15	
	Rovor och kålrötter	450 g	10 - 12	• Tillsätt 60 ml vatten. • Täck över noga. • Rör om när halva tillagningstiden har gått.
	Palsternackor (skurna i fjärdedelar)	450 g		• Slå in i mikrovågssäker plastfolie eller tillaga i kärl med lock.
ANDRA GRÖNSAKER	Svamp	225 g	2 - 3	• Tillaga med smält smör i kärl med lock. • Koka inte för länge.
	Lök Hel Skuren i klyftor	2 stora 4 - 5	4 - 6 2 - 3	• Blanchera i kärl med lock utan att tillsätta vatten.
	Tomater	2	2 - 3	• Skär i halvor på tvären. • Klicka över smör eller riven ost. • Tillaga i kärl utan lock.
	Zucchini	225 g	3 - 4	• Koka i lite vatten tills zucchinin nätt och jämnt börjar mjukna.
	Bladselleri (halvor)	4 stjälkar	2 - 3	• Tillsätt 30 ml vatten.
	Majskolvar	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Slå in varje kolv i ugnssäker plastfolie eller placera i grunt, ugnssäkert kärl. • Vänd två gånger under tillagningen.
	Sparris	450 g	5 - 6	• Tillsätt 60 ml vatten.
	Kronärtskockor	1	4 - 5	• Slå in var och en i mikrovågssäker plastfolie.
	Pumpa i 3 cm-tärningar	225 g	6 - 7	• Placera i stort, ugnseldfast kärl och täck över noga. • Rör om ordentligt när halva tillagningstiden har gått. • Om den ska mosas, lägg till 1 - 2 minuter till tillagningstiden.



Tillagning av djupfrysta grönsaker

Livsmedel		Kvantitet	Tillagningstid (min på HÖG)	Kommentarer
POTATIS	Potatisskivor (1 cm tjocka)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Djupfrysta pommes frites lämpar sig inte för tillagning i mikrovågsugn.
BÖNOR, ÄRTER o d	Haricots verts	450 g	8 - 10	• Tillsätt 30 ml vatten. • Placera i ett grunt ugnssäkert kärl och täck över.
	Bondbönor	375 g	7 - 8	
	Ärter	125 g 225 g 450 g	2 - 3 4 - 5 8	• Tillsätt 30 ml vatten.
	Hela ärt- eller bönskidor	225 g	4 - 5	
	Blandade grönsaker	125 g 225 g	3 - 4 4 - 6	
VITKÅL, BLOMKÅL o d	Vitkål	225 g	3 - 4	• Tillsätt 45 ml vatten.
	Brysselkål	225 g	4 - 5	• Tillsätt 30 ml vatten. • Smaka av efter kortaste tillagningstiden för att undvika för lång kokning.
	Blomkål	225 g	5 - 6	• Tillsätt 30 ml vatten. • Flytta omkring buketterna när halva tillagningstiden har gått. • Låt stå i 1 -2 min och salta efter behov.
	Broccoli	225 g	5	• Tillsätt inget vatten.
	Spenat	225 g	4 - 5	---
ROTSAKER	Morötter	225 g	4 - 6	• Tillsätt 30 ml vatten.
ANDRA GRÖNSAKER	Majskolvar	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Tillsätt en klick smör.
	Majskorn	225 g	3 - 4	• Tillsätt 30 ml vatten.

Rengöring av mikrovågsugnen

SW

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att fett och matrester inte ska samlas.

- ***Insidan och utsidan***
- ***Luckan och tätningen***
- ***Glasskiva och rotationsring***



SE ALLTID TILL att luckans tätningar är rena och att dörren stängs ordentligt.

1	Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt vatten med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.
2	Ta bort stänk och fläckar inuti ugnen och på rotationsringen med en våt trasa med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.
3	Fastbrända matrester kan tas bort genom att en kopp utspädd citronsaft placeras på glastallriken och ugnen körs i tio minuter på maximal effekt. Det tar också bort lukter.
4	Rengör glastallriken när det behövs. Den tål diskmaskin.



Rengör insidan av genast efter varje användning med milt rengöringsmedel, men låt först ugnen svalna så att du inte bränner dig.

Rekommendationer

SPILL INTE vatten i ventilationshålen.

ANVÄND ALDRIG repande redskap eller kemiska lösningsmedel.

Var särskilt försiktig när du rengör luckans tätningar så att inga matrester

- Samlas
- Hindrar luckan från att stängas ordentligtcorrectly

Förvaring och reparation av mikrovågsugnen

Du bör vidta några enkla försiktighetsåtgärder om du ställer undan mikrovågsugnen eller skickar den på service.

Ugnen får inte användas om luckan eller dörrtätningarna skadas, t ex genom:

- ***Trasigt gångjärn***
- ***Förstörda tätningar***
- ***Skadat eller knäckt hölje***

Endast kvalificerade mikrovågsservicetekniker får utföra reparationer



TA ALDRIG bort ytterhöljet från ugnen. Om ugnen är trasig och måste repareras, eller om du är osäker på dess funktion:

- Ta ut stickproppen ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter

Förvaring av ugnen

Om du vill ställa undan ugnen en tid, välj då en torr, dammfri plats.

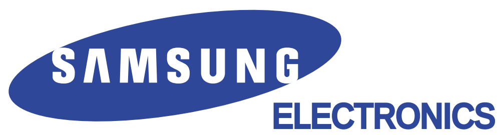
Orsak: Damm och fukt kan försämra ugnens funktion.

Tekniska data



SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både konstruktionen, utförandet och denna bruksanvisning kan därför ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz
Effektförbrukning	
Mikrovåg	1350 W
Grill	1000 W
Kombinerat läge	1350 W
Uteffekt	800 W (IEC-705)
Arbetsfrekvens	2.450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Kylfunktion	Motordriven fläkt
Mått (B x H x D)	
Yttermått	489 x 275 x 361 mm
Innermått	306 x 181 x 322 mm
Volym	17 liter
Vikt	
Netto	ca 16 kg



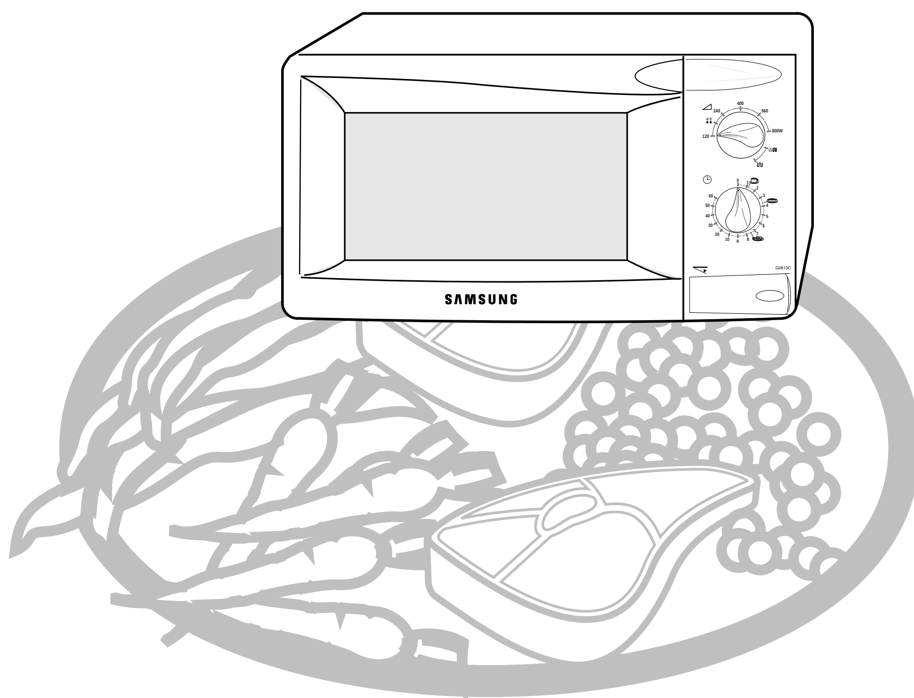
Printed in Korea

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

G2613C

Bruksanvisning og kokebok til mikrobølgeovn



NO



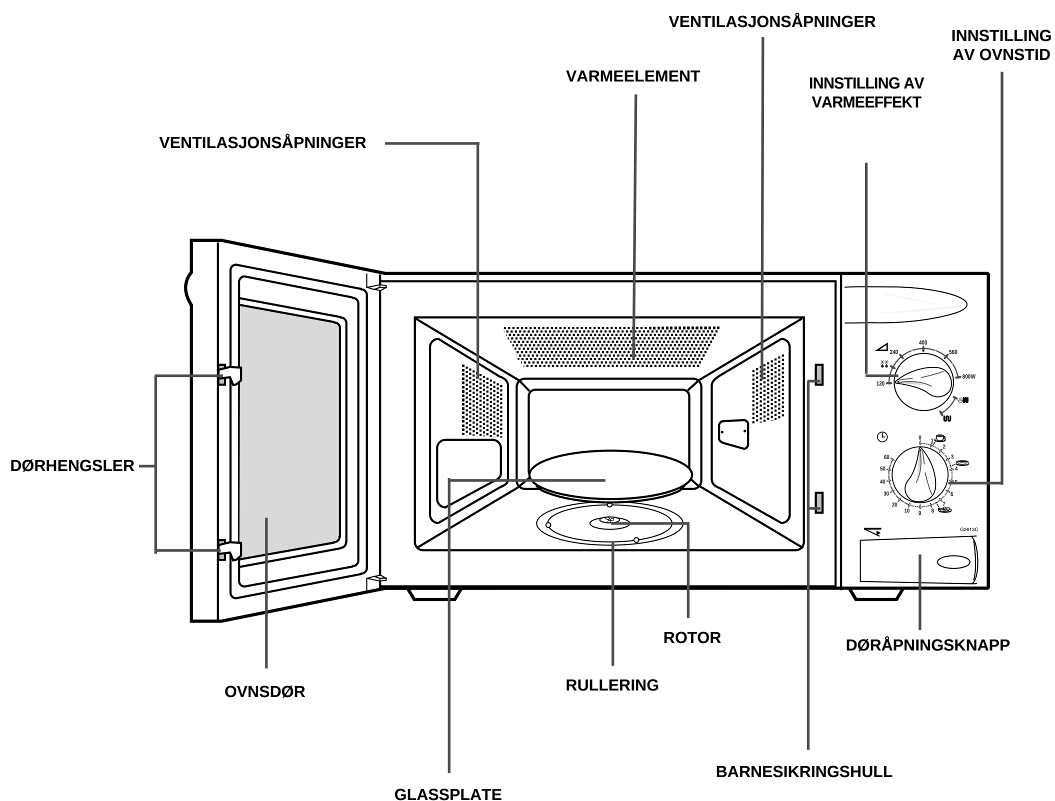
Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn.

Denne bruksanvisningen inneholder mye nyttig informasjon om hvordan du kan bruke mikrobølgeovnen. Ta deg tid til å lese bruksanvisningen, slik at du kan utnytte alle funksjonene til mikrobølgeovnen.

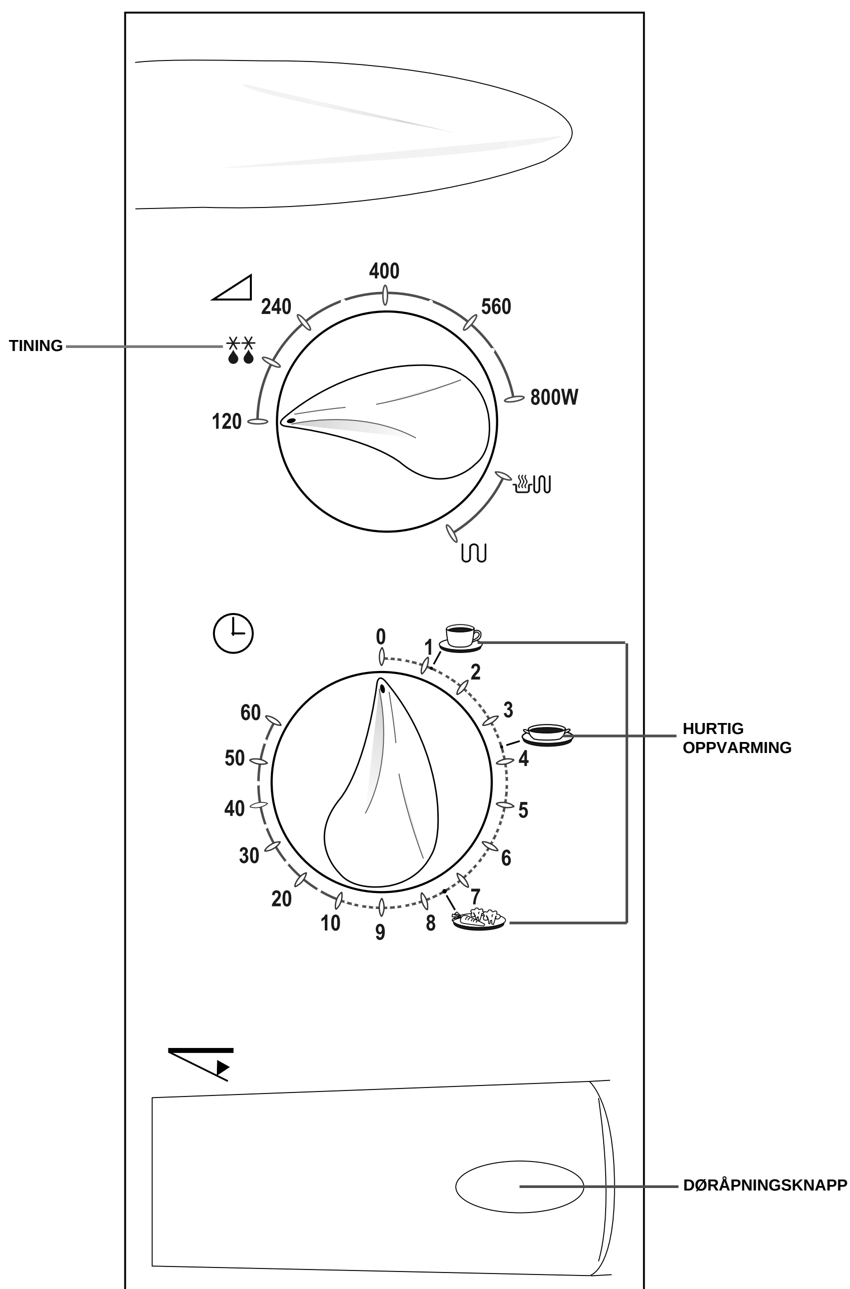
Innholdsfortegnelse

OVN

NO


VENTILASJONSÅPNINGER
INNSTILLING AV OVNSTID
VARMEELEMENT
INNSTILLING AV VARMEEFFEKT
VENTILASJONSÅPNINGER
DØRHENGSLER
ROTOR
DØRÅPNINGSKNAPP
RULLERING
OVNSDØR
BARNESIKRINGSHULL
GLASSPLATE

Betjeningspanel



Bruke denne bruksanvisningen

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye nyttig informasjon om hvordan du kan bruke mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsforskrifter.***
- ***Velegnet tilbehør og kokekar.***
- ***Nyttige tips om tilberedning.***

Foran i bruksanvisningen finner du illustrasjoner av mikrobølgeovnen, og noe som er enda viktigere, en oversikt over knappene på betjeningspanelet.

I de trinnvise fremgangsmåtene i bruksanvisningen forekommer disse to forskjellige symbolene:



Viktig



Bemerk

UNNGÅ UTILSIKTET UTSETTELSE FOR MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhetsforskriftene ikke følges, kan du utsettes for skadelige mikrobølger.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstendigheter brukes med døren åpen. Forsøk heller aldri å fingre med sikkerhetslåsene (hengslene på døren) eller stikke noe inn i åpningene.

(b) Det må ikke settes noe i klemme i ovnsdøren. Pass også på at det ikke samles opp matrester eller rengjøringsmiddel på pakningsoverflatene. Pakningsoverflaten på døren og mikrobølgeovnen skal alltid vaskes etter at mikrobølgeovnen har vært i bruk. Vask først med en fuktig klut og tørk deretter av med en myk og tørr klut.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke brukes hvis den er defekt. Reparasjoner skal foretas av kvalifiserte serviceteknikere med god kjennskap til Samsung mikrobølgeovner.

Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes og at det ikke er skade på:

(1) Døren, pakningene på døren og pakningsoverflatene.
(2) Dørhengslene (ødelagte eller løse).
(3) Strømledningen.

(d) Ovnen må ikke justeres på noen måte eller repareres av andre enn kvalifiserte serviceteknikere som er opplært av produsenten.

Sikkerhetsforskrifter

NO

Kontroller at du følger disse sikkerhetsforskriftene, før du begynner å lage eller koke mat i mikrobølgeovnen.

1 Det skal IKKE brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:

- Metallbegre eller -beholdere.
- Middagsservice med gull- eller sølvdekorasjoner.
- Stekespidd, gafler o.l.

Forklaring: Elektrisk lysbue eller gnistdannelse kan forekomme, og kan skade mikrobølgeovnen.

---

2 Du må ALDRI sette følgende inn i ovnen:

- Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass og beholdere.
  Eksempel: Glass med barnemat.

- Mat med skall.
  Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater.

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller f.eks. egget til å eksplodere.

Tips: Ta av lokket, og stikk hull på skallene, posene osv.

---

3 Mikrobølgeovnen må IKKE brukes når den er tom.

Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.

Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen startes ved en feil.

---

4 Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må IKKE tildekkes med stoff eller papir.

Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjonsåpningene.

---

5 Du bør ALLTID bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.

Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

---

6 Varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen må ALDRI berøres.

Forklaring: Veggene er kanskje så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser ut til å være varme. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen, før ovnen er avkjølt.

---

7 Risikoen for at det oppstår brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:
- Ikke oppbevarer brannfarlig materiale i ovnen.
- Fjerner ståltråden eller lignende fra papir- eller plastposer.
- Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avispapir.
- Lar ovnsdøren være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller tar støpselet ut av stikkontakten.

NO

8 Vær spesielt forsiktig når du varmer væsker og barnemat.

- Maten skal ALLTID stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av (varmefordelingstid), slik at temperaturen i maten utjevnes.
- Rør rundt hvis det er nødvendig under oppvarming, og ALLTID etter oppvarming.
- Du bør alltid røre rundt før, under og etter oppvarming, for å hindre fosskoking og mulig skolding.
- Hvis du skolder deg, skal du følge disse FØRSTEHJELPSRÅDENE:
  - Skyll det skåldede området i kaldt vann i minst 10 minutter.
  - Legg på en ren og tørr forbinding.
  - Det skal ikke smøres krem, olje eller salve på det skåldede området.

- Kokekaret skal ALDRI fylles helt til randen. Velg et kokekar som er bredere øverst enn nederst, slik at væsken ikke koker over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere hvis de blir for varme.
- Kontroller ALLTID at barnematen eller melken ikke er for varm, før den gis til barnet.
- Tåteflasken skal ALDRI varmes med flaskesmokken på, da flasken kan eksplodere hvis den blir for varm.

9 Vær forsiktig med strømledningen.

- Strømledningen eller støpselet må aldri komme i kontakt med vann eller varme overflater.
- Mikrobølgeovnen skal ikke brukes, hvis det er feil på strømledningen eller støpselet.

10 Stå på en armlengdes avstand fra mikrobølgeovnen når du åpner døren.

<u>Forklaring</u>: Du kan bli skoldet av den varme luften eller dampen som kommer ut av mikrobølgeovnen.

11 Mikrobølgeovnen skal alltid holdes ren innvendig.

<u>Forklaring</u>: Matrester eller olje som er fastbrent innvendig i mikrobølgeovnen kan skade overflaten og dermed nedsette mikrobølgeovnens effektivitet.

12 Klikkelyder kan høres når mikrobølgeovnen brukes, spesielt ved opptining av mat.

<u>Forklaring</u>: Når varmeeffekten endres, kan denne lyden høres. Dette er normalt.

13 Når mikrobølgeovnen startes uten at det er mat i ovnen, slås strømmen automatisk av. Etter 30 min. kan du bruke ovnen igjen.

<u>VIKTIGE FORHOLDSREGLER</u>

Når du varmer eller tiner mat i engangs kokekar av plast, papir eller lignende, bør du holde øye med maten i mikrobølgeovnen.

<u>VIKTIG</u>

Små barn bør ALDRI leke med eller bruke mikrobølgeovnen. Barn skal alltid holdes under oppsyn når de oppholder seg i nærheten av mikrobølgeovnen mens den er i bruk. Gjenstander som tiltrekker barns oppmerksomhet skal ikke oppbevares eller gjemmes over mikrobølgeovnen.

Tilbehør

NO

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, leveres mikrobølgeovnen med flere tilbehør som kan brukes på en rekke ulike måter.

1 **Rotor,** allerede plassert over motorakselen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren får glassplaten til å dreie rundt.

2 **Rullering**, plasseres i midten av mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter glassplaten.

3 **Glassplate**, plasseres på rulleringen og med det midterste beslaget på rotoren.

Formål: Glassplaten tjener som underlag for kokekar, og kan lett tas ut for rengjøring.

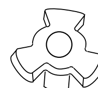
4 **Metallrist**, plasseres på glassplaten.

Formål: Metallristen kan brukes til å varme to tallerkener med mat samtidig. En liten tallerken kan settes direkte på glasspalten, og en annen tallerken kan settes ovenpå risten. Metallristen kan brukes ved grilling og kombinert tining og oppvarming.

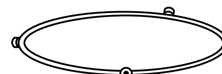


Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og glassplaten.

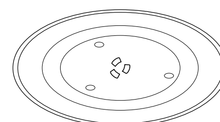
1



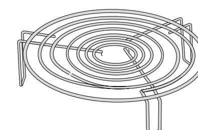
2



3



4



Plassere mikrobølgeovnen

NO

Anbefalinger

Mikrobølgeovnen må IKKE plasseres i varme eller fuktige omgivelser.

Eksempel: Ved siden av en vanlig stekeovn eller ved en radiator.

Spesifikasjonene for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Enhver forlengelsesledning som tas i bruk, skal ha samme standard som strømledningen til mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen skal tørkes innvendig med en fuktig klut før den tas i bruk første gang. Det samme gjelder pakningen på ovnsdøren.

Mikrobølgeovnen kan plasseres nesten hvor som helst (på en kjøkkenbenk, en hylle, et rullebord eller et annet bord).



Av sikkerhetsmessige årsaker skal dette apparatet være:

- Forskriftsmessig jordet (3-bens støpsel).
- Tilkoblet en vanlig 230 V AC, 50 Hz stikkontakt.

1 Sett mikrobølgeovnen på en flat, jevn og stabil overflate. (Kontroller at det kommer tilstrekkelig med luft til ovnen. Det skal være minst 10 cm til nærmeste vegg eller gjenstand bak og på sidene av mikrobølgeovnen, og 20 cm fri høyde over mikrobølgeovnen.)

2 Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes da ovnen kan overopphetes og slås derfor automatisk av. Ovnen kan ikke brukes før den er tilstrekkelig avkjølt.

3 Fjern all emballasjen som finnes inne i mikrobølgeovnen ved levering. Legg rulleringen og glassplaten på plass. Undersøk at glassplaten roterer uhindret.

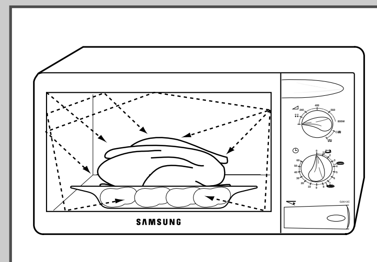
4 Sett støpselet i en 3-bens jordet stikkontakt. Hvis apparatets strømledning er skadet, må den byttes med en spesialledning (referanse I-SHENG SP022, KDK, KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler.

Slik virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den utløste energien brukes til å koke, oppvarme eller tine mat, uten at maten endrer fasong eller farge.

Du kan bruke mikrobølgeovnen til å

- ***Tine mat.***
- ***Oppvarme mat.***
- ***Tilberede mat.***



Virkemåte

1 Magnetronen danner mikrobølger som fordeles jevnt i mikrobølgeovnen, når maten på glassplaten dreies rundt. Maten blir derfor oppvarmet jevnt.

2 Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.

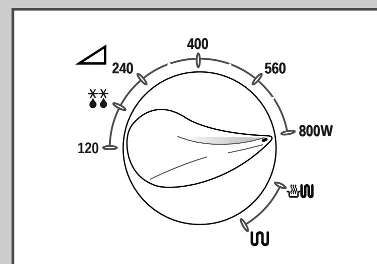
3 Det er stor forskjell på hvor lang ovnstid de forskjellige matvarene skal ha. Ovnstiden avhenger av følgende forhold:
- Vekt og massefylde.
- Vanninnholdet.
- Starttemperaturen (kjøleskapstemperatur eller oppvarmet til romtemperatur).



Maten blir oppvarmet inne i midten ved at varmen fra de ytterste lagene fordeles inn mot midten. Oppvarmingen fortsetter derfor etter at du har tatt maten ut av mikrobølge-ovnen. Varmefordelingstidene i denne bruksanvisningen skal derfor overholdes slik at:
- Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten.
- Maten ikke er kaldere i midten enn i de ytterste lagene.

Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig

Det er enkelt å kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig. Bruk følgende enkle fremgangsmåte. Hvis du er usikker på hva du skal gjøre, kan du lese avsnittet "Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem" på neste side.



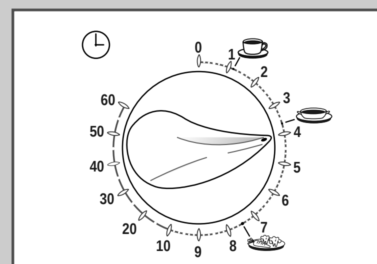


- Mikrobølgeovnen skal være tilkoblet en stikkontakt i veggen.
- Glassplaten skal sitte på rulleringen i ovnen.
- Hvis du ikke bruker maksimal varmeeffekt, tar det lengre tid å koke vannet.

1 Åpne ovnsdøren. Sett en glasskål med vann oppå glassplaten. Lukk ovnsdøren.

2 Innstill varmeeffekt til maksimum ved å dreie på den øverste knappen.

3 Innstill ovnstiden til 4-5 minutter ved å dreie på den nederste knappen.



Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

NO

Det tar litt tid før du lærer å bruke mikrobølgeovnen. I tabellen nedenfor finnes en liste over løsninger på en rekke problemer som ofte forekommer. Bruk tabellen hvis det oppstår et problem. Du kan spare både tid og penger hvis du unngår et besøk hos reparatøren.

Problem	Kontroll/forklaring/tiltak
◆ Det er kondensvann i mikrobølgeovnen. ◆ Det strømmer luft omkring mikrobølgeovnen. ◆ Lyset reflekteres ved døren og det ytre kabinettet. ◆ Det kommer damp ut av ovnsdøren og ventilasjonsåpningene.	◆ Dette er normalt.
Mikrobølgeovnen slås ikke på, når du dreier på den nederste knappen for innstilling av ovnstid.	◆ Er ovnsdøren helt lukket?
Maten er verken helt eller delvist oppvarmet.	◆ Er knappen for innstilling av ovnstid satt i riktig stilling? ◆ Er ovnsdøren helt lukket? ◆ Er den elektriske kretsen overbelastet slik at det er gått en sikring, eller er et relé avslått?
Maten har enten fått for lite ovnstid eller for mye varme. Har du valgt riktig varmeeffekt?	◆ Var ovnstiden riktig innstillet for denne typen matvare?
Det dannes gnister i mikrobølgeovnen.	◆ Har du brukt service med metallkant? ◆ Har du glemt en gaffel eller en annen metallgjenstand i ovnen? ◆ Er aluminiumsfolien plassert for tett på veggene i mikrobølgeovnen?
Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-mottakelsen.	◆ Mikrobølgeovnen kan forstyrre radio- eller TV-mottakelsen når den er slått på. Dette er normalt. Løsning: Mikrobølgeovnen skal plasseres i en viss avstand fra radioer, TV-apparater og antenner.

Hvis problemet ikke løses ved å følge veiledningen i tabellen, skal du notere:

- ***Mikrobølgeovnens modellnavn og serienummer, som normalt finnes på baksiden av mikrobølgeovnen.***
- ***Garantibestemmelsene (kjøpedatoen og innkjøpsstedet).***
- ***En presis beskrivelse av problemets art.***

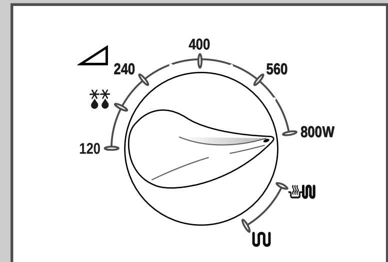
Deretter kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNGs kundeservice.

Lage/varme mat

Den følgende fremgangsmåten beskriver hvordan du kan lage eller varme opp mat i mikrobølgeovnen.



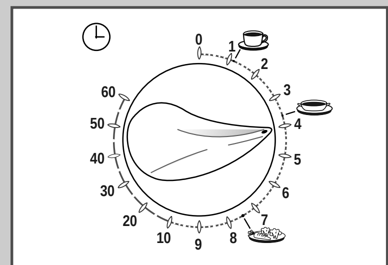
Du skal ALLTID kontrollere innstillingen av mikrobølgeovnen, før du lar maten stå uten oppsyn.



1 Åpne ovnsdøren ved å trykke på den store knappen i nederste høyre hjørne av betjeningspanelet. Sett maten midt på glassplaten. Lukk ovnsdøren.

2 Innstill varmeeffekt til maksimum ved å dreie på den øverste knappen.

Modell	**G2613C**
MAKSIMUM EFFEKT	800W



3 Innstill ovnstid ved å dreie på den nederste knappen.

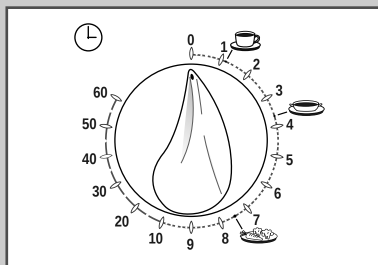
Resultat: Lyset i ovnen slås på og glassplaten begynner å rotere. Maten tilberedes.



Du kan endre varmeeffektnivået mens mikrobølgeovnen er slått på, ved å dreie på den øverste knappen for innstilling av varmeeffekt.

Slå av mikrobølgeovnen

NO

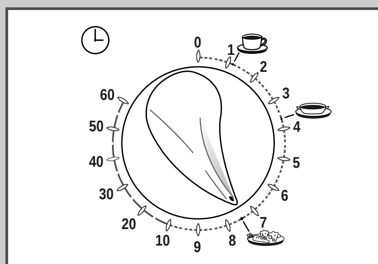


Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst, slik at du kan:

- ***Holde øye med maten.***
- ***Vende maten, røre i sausen eller lignende.***
- ***La maten stå slik at varmen kan fordele seg fra de ytterste lagene og inn mot midten.***

Hvis du vil slå av mikrobølgeovnen…	skal du…
Midlertidig	◆ Åpne døren. Resultat: Ovnen slås av. Lukk ovnsdøren, hvis du vil slå på mikrobølgeovnen igjen.
Helt	Drei den nederste knappen for innstilling av ovnstid til "0".

Øke ovnstiden



Det kan ofte være nødvendig å justere ovnstiden litt etter hvilken matvare du tilbereder, og etter din personlige smak. Du kan alltid:

- ***Åpne ovnsdøren og se på maten.***
- ***Øke den resterende ovnstiden.***

Den resterende ovnstiden økes ved å dreie den nederste knappen for innstilling av ovnstid mot høyre.

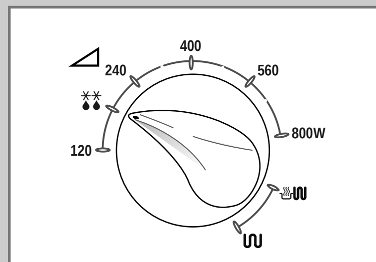


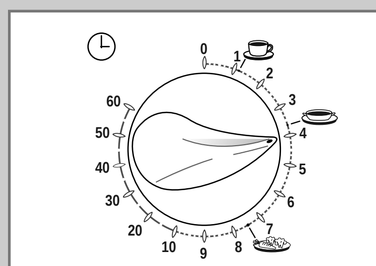
Du kan kun justere ovnstiden mens mikrobølgeovnen er slått på hvis du bruker grillelementet, eller ved skiftevis bruk av mikrobølger og grillelement.

Tine mat manuelt

NO

1	Åpne ovnsdøren ved å trykke inn den store knappen nederst i høyre hjørne av betjeningspanelet.
2	Sett den frosne maten i ovnen, og lukk ovnsdøren.
3	Drei den øverste knappen for innstilling av varmeeffekt til tiningssymbolet.
4	Angi ovnstid ved å dreie på den nederste knappen. Resultat: Tiningen startes.



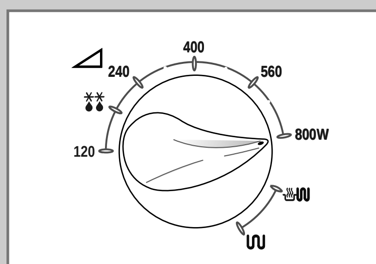


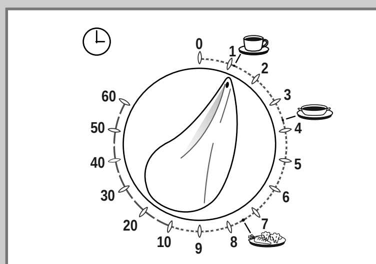
Hurtig oppvarming

1	Sett maten i ovnen, og lukk ovnsdøren.
2	Drei den øverste knappen for innstilling av varmeeffekt til maksimal effekt.
3	Angi hva som skal varmes (drikke, suppe/saus, rå grønnsaker) ved å dreie på den nederste knappen.



Se tabellen nedenfor for mer informasjon om hurtig oppvarming.





Symbol	Mat-/drikkevare	Porsjonsstørrelse	Varme-fordelingstid
	Drikkevarer (oppvarmes)	150 ml	1 - 2 min
	Suppe/ saus (oppvarmes)	200~300 ml	2 min
	Rå grønnsaker (kokes)	200 ~ 300 g	2 min

Varmeeffekter og ovnstider

NO

Fremgangsmåte:

Angi varmeeffekt ved å dreie på den øverste knappen.

Du skal regulere varmeeffekten og dermed ovnstiden etter hvilken råvare du vil lage i ovnen, eller etter hvilken ferdigmat som skal oppvarmes. Du kan velge mellom flere varmeeffektnivåer.

VARMEEFFEKT	%	G2613C	
		MIKROBØLGER	GRILL
HØY	100%	800W	-
MEDIUM HØY	70%	560W	-
MEDIUM	50%	400W	-
MEDIUM LAV	30%	240W	-
OPPTINING ( )	20%	160W	-
LAV	15%	120W	-
GRILL ( )	-	-	1000W
Skiftevis bruk av mikrobølger og grill.	100%	800W	1000W
Prosentvis tidsfordeling ved ovnstid på 100 sek.		18%	82%

Ovnstider i oppskrifter og i denne bruksanvisningen gjelder angitte varmeeffektnivåer.

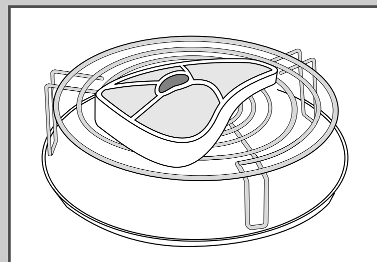
Hvis du velger en…	skal ovnstiden…
Høyere varmeeffekt	Reduseres
Lavere varmeeffekt	Økes

Grilling

Ved å bruke grillfunksjonen kan du varme og brune maten hurtig, uten bruk av mikrobølger. Til dette formålet leveres mikrobølgeovnen med en metallrist.



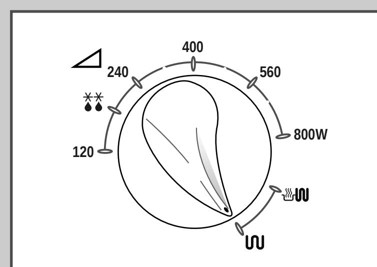
Du bør alltid bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen, da kokekarene vil være meget varme.



1 Forvarm mikrobølgeovnen ved å dreie den øverste knappen for innstilling av varmeeffekt mot grillsymbolet (ᙀ). Angi ovnstid ved å dreie på den nederste knappen.

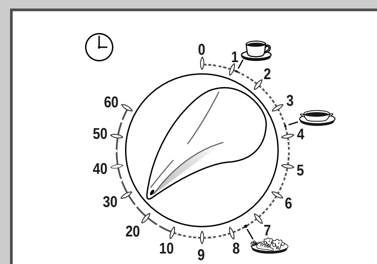
2 Åpne døren til mikrobølgeovnen, og legg maten på metallristen.

3 Drei den øverste knappen for innstilling av varmeeffekt mot grillsymbolet (ᙀ).



4 Angi ovnstid ved å dreie på den nederste knappen.

<u>Resultat:</u> Grillingen begynner.





Viften i mikrobølgeovnen slås på og av ved bruk av grillelementet. Dette er normalt. Formålet er å unngå overoppvarming av mikrobølgeovnen.

Kokekar

NO

Når du lager mat i mikrobølgeovnen, skal du være oppmerksom på at mikrobølgene skal kunne trenge inn i matvarene uten at de blir reflektert eller absorbert av kokekaret.

Du bør derfor velge kokekar med omhu. Hvis kokekaret er merket som ildfast mikrobølgeovnsfat, er du på den sikre siden.

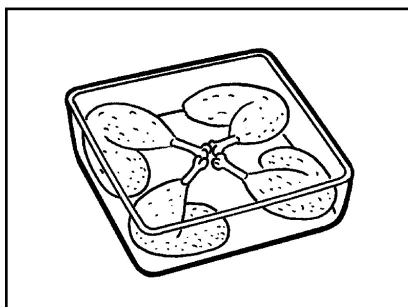
I tabellen nedenfor kan du se om de forskjellige typer kokekar egner seg til bruk i mikrobølgeovnen, og hvordan du skal bruke kokekarene.

Kokekar	Kan brukes i mikrobølgeovnen	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✔ ✘	Du kan legge små stykker aluminiumsfolie over utsatte deler av maten. Hvis aluminiumsfolien kommer for tett på veggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruker mye aluminiumsfolie, kan det oppstå elektrisk lysbuedannelse.
Stekeplate	✔	Må bare forvarmes i 8 minutter.
Porselen og steingods	✔	Porselen, keramikk, glassert steingods og benporselen er vanligvis velegnet til bruk i mikrobølgeovnen, hvis det ikke er metallkant på.
Polyesterskåler	✔	Frostvarer selges ofte i polyesterskåler.
Emballasje til ferdigmat		
• Emballasje av polystyren	✔	Ferdigmat kan varmes direkte i polystyrenemballasjen. Du må derimot være oppmerksom på at emballasjen kan smelte, hvis den blir for varm.
• Papirposer eller avispapir	✘	Brannfarlig.
• Resirkulert papir eller metallklemmer	✘	Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
Glassvarer		
• Ildfast glass	✔	Velegnet til bruk i mikrobølgeovnen hvis det ikke er metallkant på.
• Tynt glass	✔	Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
• Syltetøyglass	✔	Kan brukes til oppvarming av mat eller væske. Tynt glass kan gå i stykker, hvis det blir oppvarmet for fort.
Metall		
• Skåler	✘	Kan forårsake brann eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metallklemmer på fryseposer	✘	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenrull	✔	Kan brukes ved korte ovnstider og under oppvarming. Kan brukes til å absorbere det overskytende vannet eller fettet.
• Resirkulert papir	✘	Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
Plast		
• Plastskåler	✔	Ildfast termoplast er spesielt velegnet. Noen plasttyper deformeres og misfarges i sterk varme. Kokekar av melaminplast må ikke brukes i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✔	Plastfolie er velegnet til å hindre at maten blir tørr. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maten. Når du fjerner plastfolien skal du være forberedt på at det kan strømme varm damp opp fra maten.
• Fryseposer	✔ ✘	Fryseposer må bare settes i ovnen hvis de tåler koking/ovnsvarme. Fryseposene må ikke være lufttette. Stikk hull på posen med en gaffel, hvis det er nødvendig.
Voks eller tett papir	✔	Kan brukes til å hindre uttørring av maten og fettsprut i mikrobølgeovnen.

NO

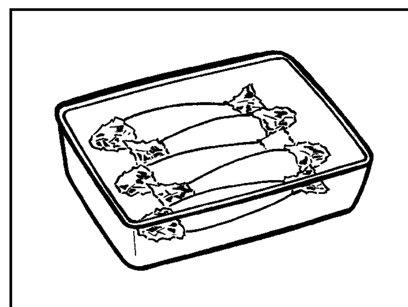
Et par gode råd om bruk av mikrobølgeovnen

Bruk de enkle teknikkene som er vist nedenfor, for å sikre at maten blir jevnt oppvarmet i mikrobølgeovnen. HUSK at maten skal stå en stund etter at mikrobølgeovnen er slått av, for at varmen skal fordeles i maten.



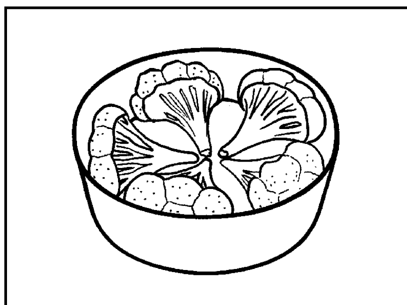
Mat med forskjellig tykkelse skal plasseres slik at de tynneste delene peker mot midten av skålen.

Eksempler: kyllinglår, lammekoteletter, hele fisk.



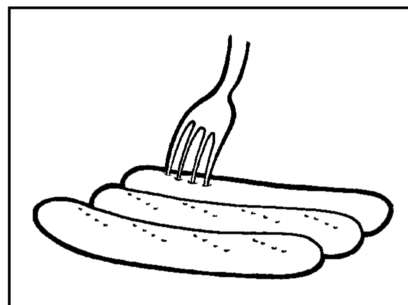
Legg aluminiumsfolie over den tynneste delen av maten, for å unngå at de får for sterk varme (aluminiumsfolien skal ikke berøre veggene i mikrobølgeovnen).

Eksempler: hoder og haler på hele fisk, vingene på en hel kylling.



Maten skal deles i like store stykker, og plasseres i en ring rundt i skålen.

Eksempler: poteter, brokkoli, tomater.



Det skal stikkes hull på matvarer med skinn eller skall, slik at vannet i maten kan fordampe uten at skinnet eller skallet går i stykker.

Eksempler: poteter, tomater, pølser, eggeplommer, hele fisk.

Omregningstabell mellom engelske og norske måleenheter

OUNCES/FLUID OUNCES	GRAM/MILLILITER (CA.)
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Oppvarming

Råvare		Ovnstid (minutter)	Varmeeffekt	Kommentarer
HOVED-RETTER	Porsjonsanretninger på tallerken 1 tallerken 2 tallerkener 4 tallerkener	2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	MED-HØY (70 %)	• Hell saus over kjøttet og legg kjøttet og grønnsakene ut mot kanten av tallerkenen. • Drei tallerkenen en halv omgang, når halvparten av ovnstiden er gått. • Sett tallerkenen i et stativ.
	Kjøtt, kyllingstykker, hamburgere og lign. 1 porsjon 2 porsjoner	11/2 - 3 21/2 - 41/2	MED-HØY (70 %)	• Legg over plastfolie. • Vend maten en enkelt gang, slik at maten blir jevnt oppvarmet.
	Gryter som det kan røres rundt i. 1 porsjon 2 porsjoner 4-6 porsjoner	2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HØY (70 %)	• Legg over plastfolie. • Rør rundt i gryten når det har gått 1 minutt.
	Matretter som det ikke skal røres rundt i (f.eks. LASAGNE) 1 porsjon 2 porsjoner 4 porsjoner	5 - 8 9 - 12 12 - 16	MED-LAV (30 %) MED-LAV (30 %) MEDIUM (50 %)	• Legg over plastfolie. • Drei skålen rundt med 2 minutters mellomrom.
GRØNNSAKER	1 porsjon 2 porsjoner 4 porsjoner	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	HØY (100 %)	• Legg over plastfolie. • Rør rundt når halvparten av ovnstiden er gått.
TERTER SAMT RIS- OG PASTARETTER	Terter 1 terte til 4 personer, kald 1 liten terte 2 små terter Kjøtterter 1 liten terte 4 små terter	 7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	 MED-HØY (70 %) HØY (100 %) HØY (100 %) HØY (100 %) HØY (100 %)	• Evt. kan terten tas ut av aluminiumsformen. • Still terten på et bakepapir, og legg bakepapir over terten.
	Pizza 1 hel pizza 1 pizzastykke	3 - 4 11/2 - 2	MED-HØY (70 %) HØY (100 %)	---
	Ris 1 porsjon kokt ris 4 porsjoner kokt ris 1 porsjon ris med karrisaus	2 - 3 8 - 10 3 - 5	MED-HØY (70 %)	• Hell over litt sky, fett eller smør for å: - Gjøre maten mer saftig. - Unngå at risen klistrer seg sammen.
	Pasta 1 porsjon 4 porsjoner	3 - 4 10 - 12	MED-HØY (70 %)	• Hell over litt sky, fett eller smør for å: - Gjøre maten mer saftig. - Unngå at pastaen klistrer seg sammen.
BOKSEMAT	Ferdigretter (bønner på boks, spaghetti, supper og rispudding) 200g 425g	2 - 3 3 - 4	HØY (100 %)	• Maten skal helles over i en egnet skål som kan tåle mikrobølger. • Legg over plastfolie. • Rør rundt i skålen etter 1 og 2 minutter.
KAKER	Sukkerbrød 1 porsjon 4 porsjoner	1 - 11/2 2 - 3	HØY (100 %)	• Legg over plastfolie. • Kaken bør stå i 2-3 minutter før servering, spesielt hvis det skal legges syltetøy på kaken.
	Engelsk julekake 1 porsjon Hel (450 g)	1/2 - 1 4 - 5	HØY (100 %) MED-HØY (70 %)	• Kaken skal varmes opp i en skål uten lokk. Ellers kan alkoholen i kaken fordampe og samles under lokket, hvilket medfører risiko for brann.

Opptining av frosne råvarer

NO

Råvare		Ovnstid (min/450 g råvare)	Varmefordelingstid (minutter)	Kommentarer
KJØTT	Større stykker kjøtt (oksekjøtt, lammekjøtt, svinekjøtt osv.)	8 - 11	20 - 30	• Legg folie over tynne eller smale kjøttstykker. • Vend kjøttstykkene to ganger under opptiningen.
	Hakket kjøtt/lam	7 - 9	10 - 15	• Brekk kjøttet i mindre stykker med jevne mellomrom. • Ta ut kjøttet etter hvert som det tines.
	Biffer, koteletter, små kjøttstykker	6 - 9	10 - 15	• Vend kjøttet to ganger under opptiningen. • Legg folie over ender og ben, hvis det er nødvendig.
	Pølser, bacon	4 - 5	5	• Skill pølsene fra hverandre og vend kjøttet under opptiningen.
	Gryteretter	15	5 min ved halv tid, 5 min til slutt.	• Ta ut kjøttet etter hvert som det tines.
	Kjøtt i terninger	7 - 8	10 - 15	
FJÆRKRE	Hel kylling, and, kalkun og lignende	8 - 10	20 - 30	• Legg folie over vinger, brystben og lår, hvis det er nødvendig. • Start med å la kyllingbrystet vende nedover. Vend kyllingen når halvparten av opptiningstiden er gått.
	Lår, vinger Små Store	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Legg kjøttstykkene slik at de tynneste endene peker mot midten av skålen. • Kjøttstykkene skal vendes og flyttes rundt i skålen to ganger i løpet av opptiningen.
FISK	Hele fisker (laks, makrell)	4 - 5	5 - 10	• Legg folie over tynne ender, hvis det er nødvendig. • Fiskene må ikke legges oppå hverandre. • Drei skålen en gang under opptining.
	Fiskefileter (rødspette, kippers)	3 - 5	10 - 15	
	Større stykker fisk (torsk, laks)	4 - 5	10 - 15	
	Reker, muslinger	5-6 (pr. 225 g)	5 - 10	• Rør rundt når halvparten av opptiningstiden er gått.
	Fisk i kokepose	3 - 5	5	• Stikk hull på posen og legg den i en skål som tåler mikrobølger. • Vend posen når halvparten av opptiningstiden er gått.
FRUKT	Bær (bringebær, kirsebær, jordbær)	6 - 8	5 - 10	• Du bør bare tine den mengde bær som du har bruk for. • Rør rundt en enkelt gang under opptiningen, og en enkelt gang etter tiningen.
	Større frukt (epler, ferskener, rabarbra)	7 - 8	5 - 10	
	Pureer, fruktdessert	7 - 10	10 - 15	• Rør omhyggelig rundt under opptiningen.
	Fruktterte, epleterte, ostekake med fruktovertrekk	3 - 4	10 - 15	• Legg maten på serveringsfatet.
BAKVERK	Brød Store skiver/stykker brød	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Ta brødet ut av plastemballasjen. • Legg brødet på et stykke bakepapir i mikrobølgeovnen. • Vend brødet når halvparten av opptiningstiden er gått. • Hvis du beregner lengre opptiningstid enn nødvendig, kan brødet bli tørt.
	Små skiver/stykker brød	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 skive	10-20 sek	-	
	Boller og horn 1 2 4	 15 - 15 sek 30 sek 1 - 11/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Wienerbrød, som ikke er tidligere stekt	1 (pr. 225 g)	20	• Ta wienerbrøddeigen ut av emballasjen. • Legg deigen på et stykke bakepapir i mikrobølgeovnen. • Vend wienerbrøddeigen i løpet av opptiningen, slik at varmen fordeles jevnt.
	Fruktterter (18-20 cm diameter)	4 - 5	5 - 10	• Sett fruktterten på et stykke bakepapir på serveringsfatet. • Ta vekk bakepapiret før servering.
	Pølseruller (4)	2 - 3	5	• Pølserullene rulles i bakepapir for å oppsuge fukten. • Varmefordelingstiden skal overholdes.
	Sukkerbrød Hele Enkelte stykker	 1 - 11/2 40 - 60 sek	 5 - 10	• Sett kaken på et stykke bakepapir.

Tilberede kjøtt

NO

Råvare		Ovnstid (minutter/450 g kjøtt)	Varmeeffekt	Kommentarer
OKSEKJØTT	Mindre stykker stek (oksefilet) Rødt kjøtt i midten Medium Gjennomstekt	 6 6 - 8 8 - 9	HØY (100 %) i første 3 min, deretter MEDIUM (50 %)	• Vend steken når halvparten av ovnstiden er gått. • La steken stå i 15-25 minutter før servering.
	Større stykker stek (ribbestek og tykkstek) Rødt kjøtt i midten Medium Gjennomstekt	 10 - 12 13 14 - 15	HØY (100 %) i første 5 min, deretter MEDIUM (50 %)	• Legg folie over benene og de tynneste delene av kjøttet. • Vend steken når halvparten av ovnstiden er gått. • La steken stå i 15-25 minutter før servering.
	Tykkbryst og grytestek (gjennomstekt)	20	HØY (100 %) i første 5 min, deretter MED-LAV (30 %)	• Steken skal være tildekket. • La steken stå i 20 minutter før servering.
	Biffer (225 g) Rødt kjøtt i midten Gjennomstekt	 3 5	MED-HØY (70 %)	---
LAMMEKJØTT	Meget mørt kjøtt (lammelår, filet, lammestek) Medium Gjennomstekt	 10 - 12 12 - 14	HØY (100 %) i første 5 min, deretter MEDIUM (50 %)	• Vend steken når halvparten av ovnstiden er gått. • La steken stå i 15-25 minutter før servering.
	Mindre mørt kjøtt (bog, brystfilet) Gjennomstekt	15		
	Lammekoteletter Gjennomstekt	8 - 10	MED-HØY (70 %)	• Legg kotelettene slik at den tynneste enden peker mot midten av skålen. • La kotelettene stå 5 minutter før servering.
SVINEKJØTT	Fleskestek Gjennomstekt	10 - 12	HØY (100 %) i første 5 min, deretter MEDIUM (50 %)	• Vend steken når halvparten av ovnstiden er gått. • La steken stå i 15-25 minutter før servering.
	Svinekoteletter Gjennomstekt	8 - 10	MED-HØY (70 %)	• Legg kotelettene slik at den tynneste enden peker mot midten av skålen. • La kotelettene stå 5 minutter før servering.
KALVEKJØTT	Kalvestek Gjennomstekt	15	HØY (100 %) i første 5 min, deretter MEDIUM (50 %)	• Vend steken når halvparten av ovnstiden er gått. • La steken stå i 15-20 minutter før servering.
RØKT SKINKE	Store stykker (gjennomstekt)	10 - 12	MEDIUM (50 %)	• Vend steken når halvparten av ovnstiden er gått. • La steken stå i 15-20 minutter før servering.
	Skiver (gjennomstekt)	6 - 8	MED-HØY (70 %)	• Vend kjøttet når halvparten av ovnstiden er gått. • La kjøttet stå i 5 minutter før servering.
	Bacon 1 skive 2 skiver 4 skiver	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HØY (100 %)	• Legg bakepapir over baconskivene.

Rå grønnsaker

Råvare		Mengde	Ovnstid (minutter med HØY varmeeffekt)	Kommentarer
POTETER	Hele poteter	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Vaskes grundig. Stikk hull med en gaffel. • Legg over folie når potetene er nesten helt ferdige. La stå i 5 minutter før servering.
	Skrelte poteter i terninger på 3 cm.	3	6 - 7	• Legges i stort ildfast fat med folie/fat over. • Rør godt om etter halv ovnstid. • Potetmos: øk ovnstiden med 1-2 min.
BØNNER, ERTER og lign.	Franske bønner	450g	6 - 8	• Hell over 30 ml vann. • Prøvesmak når minimums ovnstid er gått. • Serveres omgående.
	Prydbønner i skiver	450g	5 - 6	
	Brede bønner	225g	4 - 5	
	Erter	225g	4 - 6	
	Sukkererter	375g	6 - 7	
KÅL, BLOMKÅL osv.	Kål (i store stykker)	medium stor	5 - 7	• Hell over 60 ml vann.
	Rosenkål	450g 225g	8 - 10 5 - 7	
	Blomkål i mindre stykker	1 hel	10	• Hell over 60 ml vann. • Legg stykkene slik at stilken vender mot midten av skålen.
	Brokkoli	450g 225g	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	450g	5 - 6	• Hell over litt vann. • Tildekkes delvis.
	Sommerkål	450g	7 - 8	
ROTFRUKTER	Gulrøtter (i tynne skiver)	450g 225g	10 6 - 7	• Hell over 60 ml vann.
	Rødbeter (med skall)	4 medium store	12 - 15	
	Kålrot og turnips	450g	10 - 12	• Hell over 60 ml vann. • Lukk tett til. • Rør om når halvparten av ovnstiden er gått.
	Pastinakk (kvarte)	450g		• Rulles inn i plastfolie eller legges under lokk i en skål.
ANDRE GRØNNSAKER	Champignoner	225g	2 - 3	• Tildekkes under lokk med litt smør. • Pass på at champignonene ikke får for mye varme.
	Løk Hele Kvarte	 2 store 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• Løkene blansjeres under lokk og uten tilsetning av vann.
	Tomater	2	2 - 3	• Skjær tomatene over på midten. • Legg på smør eller dryss over revet ost. • Varmes uten lokk.
	Squash	225g	3 - 4	• Hell over litt vann. La stå til den er passe myk.
	Bladselleri (halve)	4 stykker	2 - 3	• Hell over 30 ml vann.
	Maiskolber	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Maiskolbene rulles enkeltvis i plastfolie eller legges i en ildfast skål som tåler mikrobølger. • Vend maiskolbene to ganger i løpet av oppvarmingen.
	Asparges	450g	5 - 6	• Hell over 60 ml vann.
	Artiskokker	1	4 - 5	• Artiskokkene rulles enkeltvis i plastfolie.
	Gresskar i terninger á 3 cm	225g	6 - 7	• Legg terningene i en skål som tåler mikrobølger, og lukk tett til. • Rør om i terningene når halvparten av ovnstiden er gått. • Hvis terningene skal moses, kan ovnstiden forlenges med 1-2 minutter.

NO

Frosne grønnsaker

Råvare		Mengde	Ovnstid (minutter med HØY varmeeffekt)	Kommentarer
POTETER	Potetskiver med 1 cm tykkelse	1 2	4 - 5 6 - 8	• Pommes frites egner seg ikke til tilberedning i mikrobølgeovnen.
BØNNER, ERTER OSV.	Franske bønner	450g	8 - 10	• Hell over 30 ml vann. • Legg grønnsakene i en ildfast skål som tåler mikrobølger, og dekk tett til.
	Prydbønner i skiver	375g	7 - 8	
	Erter	125g 225g 450g	2 - 3 4 - 5 8	• Hell over 30 ml vann.
	Sukkererter	225g	4 - 5	
	Grønnsakblanding	125g 225g	3 - 4 4 - 6	
KÅL, BLOMKÅL OSV.	Kål	225g	3 - 4	• Hell over 45 ml vann.
	Rosenkål	225g	4 - 5	• Hell over 30 ml vann. • Prøvesmak etter minimum ovnstid, for å unngå at blomkålen får for mye varme.
	Blomkål	225g	5 - 6	• Hell over 30 ml vann. • Vend grønnsakene når minimum ovnstid er gått. • La grønnsakene stå i 1-2 minutter, og smak til med salt.
	Brokkoli	225g	5	• Det skal ikke helles over vann.
	Spinat	225g	4 - 5	---
ROTFRUKTER	Gulrøtter	225g	4 - 6	• Hell over 30 ml vann.
ANDRE GRØNNSAKER	Maiskolber	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Legg på smør.
	Løse mais	225g	3 - 4	• Hell over 30 ml vann.

Rengjøre mikrobølgeovnen

NO

Følgende deler av mikrobølgeovnen skal rengjøres med jevne mellomrom. Ellers kan matrester og fettflekker brenne seg fast, slik at det blir vanskelig å få ovnen ren igjen.

- ***Innvendige og utvendige overflater.***
- ***Døren og dørhengslene.***
- ***Glassplaten og rulleringen.***



Du skal ALLTID kontrollere at dørhengslene er rene, og at døren kan lukkes helt igjen.

1	Vask mikrobølgeovnen utvendig med en myk klut og varmt såpevann. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
2	Bruk såpevann til å fjerne fettsprut og flekker på veggene innvendig i mikrobølgeovnen og på rulleringen. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
3	Fastbrent mat og dårlig lukt fjernes ved å stille en kopp uttynnet appelsinjuice på glassplaten. Slå på mikrobølgeovnen i 10 minutter med full varmeeffekt.
4	Glassplaten kan vaskes i oppvaskmaskinen.



Rengjør mikrobølgeovnen innvendig med mildt såpevann etter bruk, når mikrobølgeovnen er avkjølt.

Anbefalinger

Det må IKKE komme vann inn i ventilasjonsåpningene.

Bruk ALDRI skurepulver eller oppløsningsmiddel.

Pakningene på ovnsdøren skal rengjøres spesielt omhyggelig.

- Det må ikke være partikler på pakningene.
- Det må ikke være partikler som kan komme i klemme i ovnsdøren, slik at den ikke kan lukkes helt igjen.

Oppbevaring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Du bør ta noen få enkle forholdsregler, før du reparerer eller oppbevarer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen må aldri tas i bruk hvis ovnsdøren eller dørhengslene er defekte:

- ***Ødelagte dørhengsler.***
- ***Ødelagte pakninger.***
- ***Bøyd eller bulket ytre kabinett.***

Reparasjoner må kun utføres av kvalifisert servicepersonale.



Du må under INGEN omstendigheter avmontere mikrobølgeovnens ytre kabinett. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på at den fungerer som den skal, skal du:

- Ta støpselet ut av stikkontakten.
- Sende mikrobølgeovnen til reparasjon.

Oppbevaring av mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen skal oppbevares på et tørt og støvfritt sted.

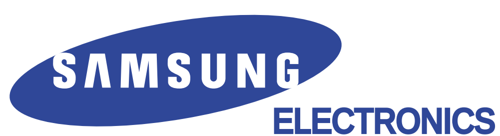
Forklaring: Støv og fukt kan ødelegge komponentene i mikrobølgeovnen.

Tekniske data



SAMSUNGs produkter utvikles hele tiden. Vi forbeholder oss derfor rett til å endre tekniske data uten forutgående varsel.

Strømkilde	230 V ~50 Hz AC
Strømforbruk	
Mikrobølgeovn	1350 W
Grill	1000 W
Skiftevis grill og mikrob.	1350 W
Varmeeffekt	800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2,450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Avkjøling	Motordrevet kjølevifte
Mål (b x h x d)	
Utvendige mål	489 x 275 x 361 mm
Innvendige mål	306 x 181 x 322 mm
Volum	17 liter
Vekt	
Netto	Ca. 16 kg



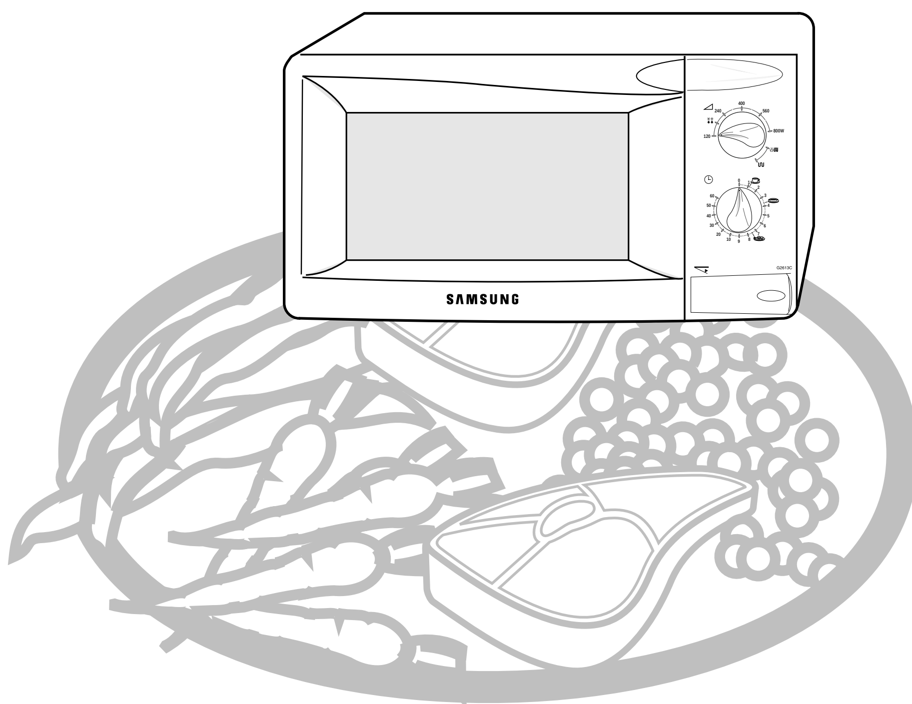
Trykt i Korea

SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

G2613C

Käyttäjän opas
ja
Ruoanlaitto-opas





Olet juuri hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin.

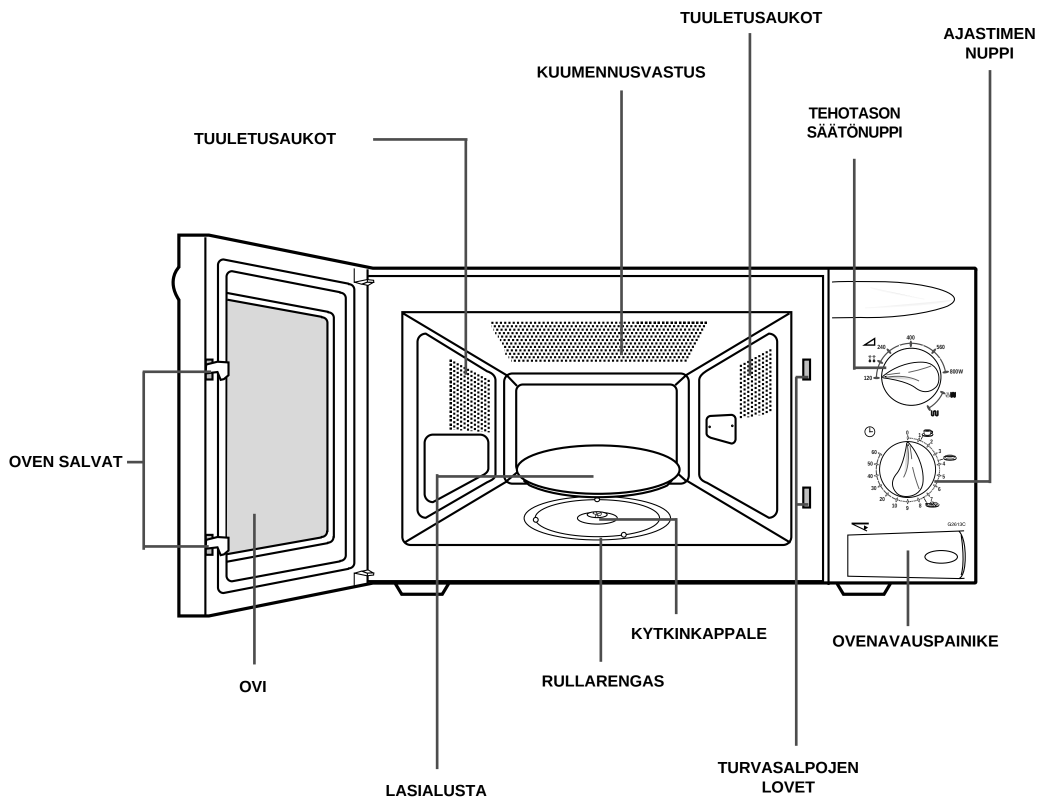
Tässä Käyttäjän oppaassa on paljon hyödyllistä tietoa mikroaaltouunisi käyttämisestä ruoanlaittoon. Ohjeisiin kannattaa perehtyä - siten saat täyden hyödyn mikroaaltouunin ominaisuuksista.

FI

Sisällys

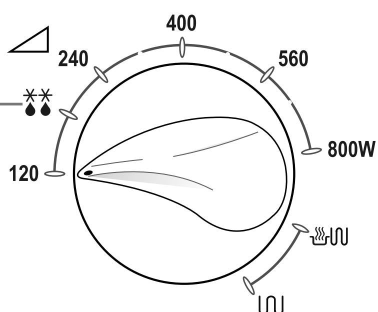
UUNI

FI



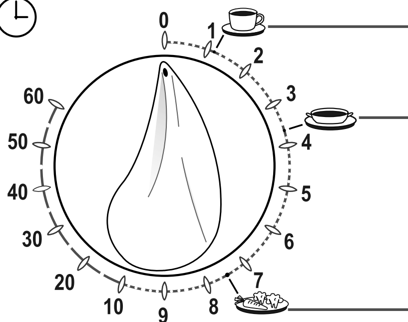
TUULETUSAUKOT
AJASTIMEN NUPPI
KUUMENNUSVASTUS
TEHOTASON SÄÄTÖNUPPI
TUULETUSAUKOT
OVEN SALVAT
KYTKINKAPPALE
OVENAVAUSPAINIKE
RULLARENGAS
OVI
TURVASALPOJEN LOVET
LASIALUSTA

Ohjaustaulu



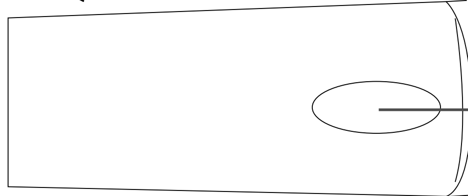
PAKASTEEN SULATUS





PIKA-ASETUS





OVENAVAUSPAINIKE

Tämän oppaan käyttäminen

FI

Olet juuri hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Käyttäjän oppaassa on paljon hyödyllistä tietoa mikroaaltouunisi käyttämisestä ruoanlaittoon:

- ***Turvallisuusohjeita***
- ***Sopivat välineet ja astiat***
- ***Hyödyllisiä ruoanlaittovihjeitä***

Kirjasen alussa on kuvat uunista ja ennen kaikkea sen ohjaustaulusta, niin että löydät painikkeet helpommin.

Toimintaohjeissa käytetään kahta opastavaa tunnusta:



Tärkeätä



Huomaa

TURVALLISUUSOHJEITA LIIALLISELLE MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMISEN VÄLTTÄMISEKSI

Seuraavassa esitettyjen turvallisuusohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa haitallisen altistumisen mikroaaltoenergialle.

(a) Missään tapauksessa uunia ei saa yrittää käyttää oviluukku avoinna tai estää turvalukkojen (oven salpojen) toimintaa tai panna mitään esineitä salpojen reikiin.

(b) Älä pane mitään esineitä uunin oviluukun ja uunin etupinnan väliin tai päästä ruoan tai puhdistusaineen jätteitä kertymään tiivistyspintoihin. Varmista, että oviluukku ja oven tiivistyspinnat pysyvät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sitten kuivalla pehmeällä liinalla.

(c) Älä käytä uunia, jos se on vioittunut, ennen kuin sen on korjannut tehtaan kouluttama pätevä mikroaaltohuoltomies.

On erityisen tärkeätä, että ovi sulkeutuu kunnolla ja että seuraavissa osissa ei ole vaurioita:

(1) Ovi, oven tiivisteet ja tiivistyspinnat
(2) Oven saranat (rikki tai löyhällä)
(3) Verkkojohto

(d) Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu kuin tehtaan kouluttama pätevä mikroaaltohuoltomies.

Turvallisuus

FI

Ennen kuin lämmität ruokaa tai nestettä mikroaaltouunissasi, muista seuraavat varotoimenpiteet.

1 ÄLÄ KÄYTÄ mitään metallisia astioita tai esineitä mikroaaltouunissa:

- Metalliastioita.
- Tarjoiluastioita, joissa on kulta- tai hopeakoristelua.
- Vartaita, haarukoita jne.

Syy: Voi syntyä sähkövalokaaria tai kipinöintiä, joka voi vahingoittaa uunia.

---

2 ÄLÄ KUUMENNA

- Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä tms.
  Esimerkki: Vauvanruokatölkit.

- Ilmatiiviitä ruokia
  Esimerkki: Munat, kuorelliset pähkinät, tomaatit.

Syy: Paineen nousu voi saada ne räjähtämään.

Vihje: Poista kansi ja puhkaise kuoret, pussit yms.

---

3 ÄLÄ KÄYTÄ mikroaaltouunia tyhjänä.

Syy: Uunin seinämät voivat vioittua.

Vihje: Pidä uunissa aina vesilasillista. Vesi imee itseensä mikroaallot, jos vahingossa panet uunin käyntiin tyhjänä.

---

4 ÄLÄ PEITÄ takana olevia tuuletusrakoja kankaalla tai paperilla.

Syy: Uunista tuleva kuuma ilma voi sytyttää kankaan tai paperin palamaan.

---

5 KÄYTÄ AINA patalappuja tai kintaita astian ottamiseen uunista.

Syy: Jotkin astiat imevät itseensä mikroaaltoja, ja ruoasta johtuu aina lämpöä astiaan. Siksi astiat kuumenevat.

---

6 ÄLÄ KOSKETA kuumennusvastuksia tai uunin sisäseinämiä.

Syy: Seinämät voivat olla polttavan kuumat ruoan kuumentamisen jälkeenkin, vaikka ne eivät näytä kuumilta. Varo kuumia kohtia. Älä päästä syttyviä aineita koskettamaan mitään uunin sisäpintoja. Anna uunin ensin jäähtyä.

---

7 Palon välttämiseksi uunin sisällä:

- Älä säilytä uunissa syttyviä aineita.
- Poista paperi- ja muovipusseista metallilankasulkimet.
- Älä käytä mikroaaltouunia sanomalehtien kuivattamiseen.
- Jos huomaat savua, älä avaa ovea; katkaise virta uunista tai irrota verkkojohto seinästä.

FI

8 Ole erityisen huolellinen kuumentaessasi nesteitä ja vauvanruokia.

- Anna AINA ruoan seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammumisen jälkeen, jotta lämpötila tasaantuu.
- Sekoita tarvittaessa kuumennuksen aikana ja sekoita AINA kuumennuksen jälkeen.
- Kuohahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen välttämiseksi ruokaa on syytä sekoittaa ennen kuumennusta, sen aikana ja sen jälkeen.
- Palovamman sattuessa noudata näitä ENSIAPUOHJEITA:
  - Pidä palanutta ihoaluetta kylmässä vedessä ainakin 10 minuutin ajan.
  - Peitä puhtaalla, kuivalla siteellä.
  - Älä käytä mitään voiteita tai öljyjä.

- ÄLÄ KOSKAAN täytä astiaa reunoja myöten, ja valitse ylikiehumisen välttämiseksi astia, joka levenee ylöspäin. Kapeakaulaiset pullot voivat räjähtääkin, jos ne kuumenevat liikaa.
- Tarkista AINA lapsen ruoan tai maidon lämpötila ennen sen antamista lapselle.
- ÄLÄ KOSKAAN kuumenna vauvan pulloa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi räjähtää, jos se kuumenee liikaa.

9 Varo vahingoittamasta verkkojohtoa.

- Älä upota verkkojohtoa tai pistotulppaa veteen, ja pidä verkkojohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä käytä laitetta, jos sen verkkojohto tai pistotulppa on viallinen.

10 Seiso käsivarren mitan päässä uunista kun avaat oven.

Syy: Ulos virtaava kuuma ilma tai höyry voi aiheuttaa palovammoja.

11 Pidä uunin sisäpuoli puhtaana.

Syy: Uunin seinämiin roiskunut ruoka tai öljy voi vioittaa maalipintaa ja heikentää uunin tehokkuutta.

12 Käytön aikana voi kuulua naksahtelua, etenkin pakasteita sulatettaessa.

Syy: Kun uunin sähköteho vaihtelee, voi kuulua ääntä. Tämä kuuluu asiaan.

13 Jos mikroaaltouunia käytetään ilman kuormaa, virta katkeaa turvallisuuden vuoksi automaattisesti. Kun uuni on levännyt 30 minuutin ajan, sitä voidaan jälleen käyttää normaalisti.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Katso silloin tällöin uuniin kuumennuksen aikana, jos kuumennettava ruoka on muovisissa, paperisissa tai muusta palavasta aineesta tehdyissä kertakäyttöpakkauksissa.

TÄRKEÄTÄ

Pienten lasten EI KOSKAAN saa antaa käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä.
Heitä ei myöskään pidä jättää uunin lähelle ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
Lapsia kiinnostavia tavaroita ei pidä panna talteen tai piiloon juuri uunin yläpuolelle.

Varusteet

FI

Riipuen ostamastasi mallista saat sen mukana lisävarusteita, joita voit käyttää usealla tavalla.

1 **Kytkinkappale**, joka on jo valmiiksi uunin pohjassa olevalla akselilla.

Tarkoitus: Kytkinkappale pyörittää lasialustaa.

2 **Rullarengas**, joka asetetaan keskelle uunia.

Tarkoitus: Rullarengas kannattaa lasialustaa.

3 **Lasialusta**, joka pannaan rullarenkaan päälle niin että sen keskikohta osuu kytkinkappaleeseen.

Tarkoitus: Lasialusta on kuumennusalustana uunia käytettäessä; se on helppo ottaa ulos puhdistusta varten.

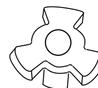
4 **Metalliritilä**, joka pannaan ilmakuumennuslautaselle.

Tarkoitus: Metalliritilän avulla voidaan kuumentaa samalla kertaa kahta ruoka-astiaa. Lasialustalle voidaan panna pieni lautanen ja toinen ritilän päälle. Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmäkäytössä.

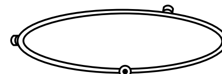


ÄLÄ KÄYTÄ mikroaaltouunia ilman kytkinkappaletta, rullarengasta ja lasialustaa.

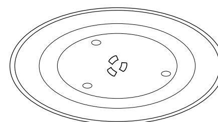
1



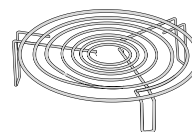
2



3



4



Mikroaaltouunisi asentaminen

FI

Suosituksia

ÄLÄ asenna mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan paikkaan.
Esimerkki: Tavallisen lieden tai lämpöpatterin viereen.

Uunin sähköliitäntäohjeita on noudatettava, ja mahdollisen jatkojohdon on laadultaan vastattava uunin mukana toimitettua verkkojohtoa.

Pyyhi uunin sisäpuoli ja oviluukun tiiviste kostealla liinalla ennen uunin ensimmäistä käyttöä.

Tämä mikroaaltouuni voidaan sijoittaa lähes minne tahansa (keittiön työtasolle tai hyllylle, siirrettävään vaunuun, pöydälle).



Turvallisuuden vuoksi laite on liitettävä:

- maadoitettuun pistorasiaan, jossa on.
- 230 voltin, 50 hertsin vaihtojännite.

1 Aseta uuni tukevalle tasaiselle vaakasuoralle pinnalle. Varmista uunin riittävä tuulettuminen - jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa uunin taakse ja sivuille ja 20 cm sen yläpuolelle.

2 Älä koskaan peitä tuuletusaukkoja, koska uuni voi tällöin kuumentua liikaa ja katkaista itseltään virran. Tämän jälkeen uunia ei voida käyttää ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

3 Poista uunin sisältä kaikki pakkaustarvikkeet. Pane rullarengas ja lasialusta paikalleen. Tarkista, että lasialusta pääsee vapaasti pyörimään.

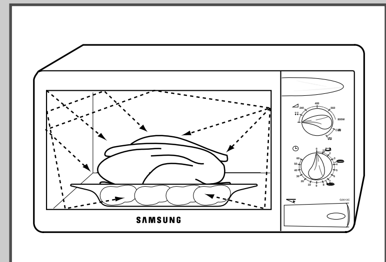
4 Liitä verkkojohto maadoitettuun pistorasiaan. Jos uunin verkkojohto vahingoittuu, se on korvattava erikoiskaapelilla (I-SHENG SP022, KDK KKP 4819D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E tai EUROELECTRIC 3410). Anna paikallisen Samsung-edustajan vaihtaa kaapeli.

Miten mikroaaltouuni toimii

Mikroaallot ovat suurtaajuisia sähkömagneettisia aaltoja; niistä vapautuva energia kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Voit käyttää mikroaaltouunia

- ***pakasteiden sulattamiseen***
- ***ruoan lämmittämiseen***
- ***ruoan kypsentämiseen***



Kuumennusperiaate

1 Magnetronin synnyttämät mikroaallot jakaantuvat tasaisesti, kun ruoka pyörii lasialustalla. Siten ruoka kypsyy tasaisesti.

2 Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 senttimetrin syvyyteen. Kypsyminen edistyy kuumuuden kehittyessä ruoan sisällä.

3 Kypsymisaika vaihtelee käytetyn astian ja ruoan ominaisuuksien mukaan:
- Määrä ja tiheys.
- Vesipitoisuus.
- Alkulämpötila (pakastettu tai ei).



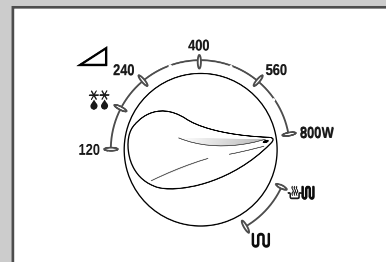
Koska ruoan keskiosat kypsyvät lämmön johtumisen avulla, kypsyminen jatkuu vielä sen jälkeen kun ruoka on otettu uunista. Siksi on noudatettava ruokaohjeissa ja tässä kirjasessa esitettyjä seisonta-aikoja, jotta
- ruoka kypsyy tasaisesti sisäosiaan myöten
- ruoan lämpötila on kauttaaltaan sama

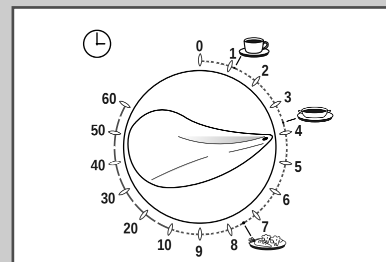
Mikroaaltouunisi toiminnan tarkistaminen

Seuraavassa selostetulla yksinkertaisella tavalla voit tarkistaa, että mikroaaltouunisi toimii oikein. Jos olet epävarma jostakin seikasta, katso seuraavalla sivulla olevaa kohtaa "Jos olet jostakin asiasta epävarma tai ilmenee ongelmia".



- Uunin on oltava liitettynä maadoituspistorasiaan.
- Lasialustan on oltava paikallaan uunissa.
- Jos teho asetetaan maksimitehoa pienemmäksi, veden kuumeneminen kiehuvaksi kestää kauemmin.





1 Avaa uunin oviluukku. Pane lasialustalle vesikuppi. Sulje ovi.

2 Aseta uuni suurimmalle teholle tehotason säätönuppia kiertämällä.

3 Aseta kuumennusajaksi ajastinnupista kiertämällä 4 tai 5 minuuttia.

Jos olet jostakin asiasta epävarma tai ilmenee ongelmia

FI

Uuteen kodinkoneeseen tutustuminen vie aina oman aikansa. Jos jokin alla mainituista seikoista aiheuttaa ongelmia, kokeile ehdotettuja keinoja. Ne voivat säästää turhan huoltokäynnin ajan ja vaivan.

Ongelma	Tarkistus/Selitys/Ratkaisu
◆ Höyryä tiivistyy uunin sisälle ◆ Ilmaa virtaa oviluukun ja ulkokotelon ympärillä ◆ Valon heijastuksia oviluukun ja ulkokotelon ympärillä ◆ Höyryä tulee oviluukun ympäriltä tai aukoista	Tämä on normaalia.
Uuni ei käynnisty, kun kierrät ajastinnuppia	◆ Onko ovi kunnolla kiinni?
Ruoka ei kuumene lainkaan	◆ Oletko asettanut ajan oikein? ◆ Onko ovi kiinni? ◆ Oletko ylikuormittanut sähköliitäntää niin että sulake on palanut tai automaattivaroke lauennut?
Ruoka on joko liian kypsää tai ei tarpeeksi kypsää	◆ Onko aika-asetus oikea kysymyksessä olevalle ruoalle? ◆ Oliko tehotason asetus oikea?
Uunissa kipinöi ja ritisee (valokaaria)	◆ Oletko käyttänyt astiaa, jossa on metallikoristeita? ◆ Oletko jättänyt uuniin haarukan tai muun metalliesineen? ◆ Onko alumiinifoliota liian lähellä seinämää?
Uuni aiheuttaa radioon tai televisioon häiriöitä	◆ Uunin toimiessa voi radiossa tai televisiossa esiintyä lievää häiriötä. Tämä on normaalia. Ratkaisu: Sijoita mikroaaltouuni kauemmaksi televisioista, radioista tai antenneista.

Jos yllä olevat ohjeet eivät auta selvittämään pulmaasi, pane muistiin seuraavat tiedot:

- ***Malli ja sarjanumero, jotka yleensä löytyvät uunin takaa.***
- ***Takuutiedot (ostopaikka ja -päivämäärä).***
- ***Selvä kuvaus ongelmasta.***

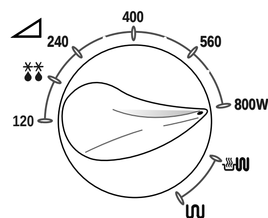
Ota sitten yhteys paikalliseen myyjääsi tai SAMSUNG-huoltoon.

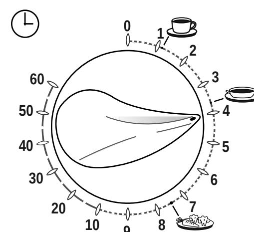
Ruoan valmistus/kuumentaminen

Seuraavassa selostetaan, miten kypsennät tai lämmität ruoan.



Tarkista AINA ensin uunin asetukset ennen kuin lähdet uunin luota.





1 Avaa ovi painamalla ohjaustaulun oikeassa alakulmassa olevaa isoa painiketta. Aseta ruoka keskelle lasialustaa. Sulje ovi.

2 Aseta uuni suurimmalle teholle tehotason säätönuppia kiertämällä.

Malli	G2613C
MAKSIMITEHO	800W

3 Aseta kuumennusaika kiertämällä ajastinnuppia.

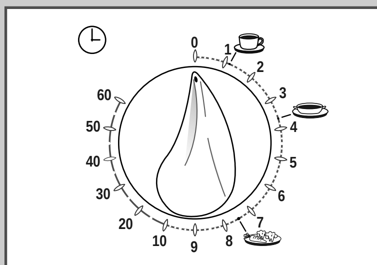
Result: Vaikutus: Uunin valo syttyy ja lasialusta alkaa pyöriä. Kuumennus alkaa.



Voit muuttaa tehotasoa kuumennuksen aikana kiertämällä tehotason säätönuppia.

FI

Kuumentamisen keskeyttäminen

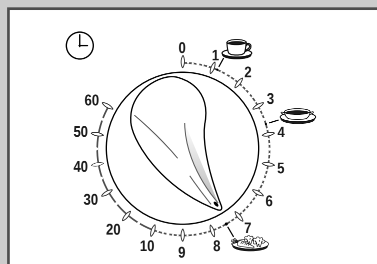


Voit milloin tahansa keskeyttää kuumentamisen, niin että voit

- ***katsoa ruokaa***
- ***kääntää tai sekoittaa ruokaa***
- ***antaa ruoan seistä***

Kuumentamisen keskeyttämiseksi...	
Hetkeksi	◆ Avaa ovi. Vaikutus: Kuumennus lakkaa. Kuumennus jatkuu, kun suljet oven.
Kokonaan	Kierrä ajastinnuppi nollaan.

Kuumennusajan lisääminen



Kuten tavanomaisessakin ruoanlaitossa, voi ruoan laadusta ja omasta maustasi riippuen sattua, että valmistusaikaa pitää hieman muuttaa. Voit

- ***milloin tahansa tarkistaa, miten kypsyminen edistyy, yksinkertaisesti avaamalla oven***
- ***lisätä jäljellä olevaa kypsennysaikaa***

Ruokasi kypsennysaikaa voit lisätä kiertämällä ajastinnuppia haluamaasi suurempaan asentoon.



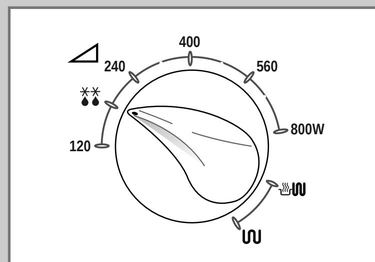
Voit muuttaa aika kuumennuksen aikana vain siinä tapauksessa, että valittuna on mikroaaltokuumennus tai vuorottainen mikroaaltokuumennus ja grillaus.

Pakasteiden sulattaminen käsiohjauksella

1 Avaa ovi painamalla ohjaustaulun oikeassa alakulmassa olevaa isoa painiketta.

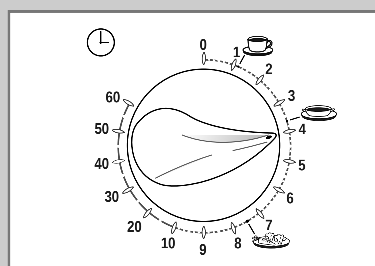
2 Aseta pakaste uuniin ja sulje ovi.

3 Kierrä tehotason säätönuppi sulatustunnuksen kohdalle.



4 Aseta sopiva kuumennusaika kiertämällä ajastinnuppi.

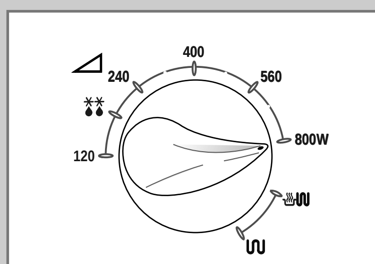
Vaikutus: Sulatus alkaa.



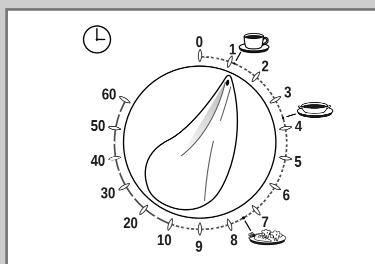
Pika-asetusten käyttö

1 Pane ruoka uuniin ja sulje ovi.

2 Aseta uuni suurimmalle teholle tehotason säätönuppia kiertämällä.



3 Kierrä ajastinnuppi halutun pika-asetustunnuksen kohdalle (juomat, keitto/kastike tai tuoreet vihannekset).



 Katso alla olevaa pika-asetustaulukkoa.

Tunnus	Annostyyppi	Annoskoko	Seisonta-aika
	Juomat (Lämmitys)	150 ml	1 - 2 mins.
	Keitto/ Kastike (Lämmitys)	200~300 ml	2 mins.
	Tuoreet vihannekset (Kypsennys)	200 ~ 300 g	2 mins.

Tehotason ja ajan vaihtelu

FI

Käyttö:

Kierrä tehotason säätönuppi halutun tehon kohdalle.

Tehotason asetuksen avulla voit valita, miten paljon energiaa ruokaan siirtyy ja siten sen, miten kauan sen kypsentäminen tai lämmittäminen kestää, ruoan laadun ja määrän mukaan. Valittavana on useita tehotasoja.

TEHOTASO	%	G2613C	
		MIKROAALTO	GRILLI
MAKSIMI	100%	800W	-
KESKISUURI	70%	560W	-
PUOLITEHO	50%	400W	-
PIENEHKÖ	30%	240W	-
SULATUS ( )	20%	160W	-
PIENI	15%	120W	-
GRILLI ( )	-	-	1000W
Vuorottelu, MIKROAALTO ja GRILLI	100%	800W	1000W
Käyntiaikaosuus eli sekunteja 100 s aikana		18%	82%

Ruokaohjeissa ja tässä oppaassa esitetyt kypsennysajat vastaavat kulloinkin osoitettua tehotasoa.

Jos valitset	niin kypsennysaikaa on
suuremman tehotason	vähennettävä
pienemmän tehotason	pidennettävä

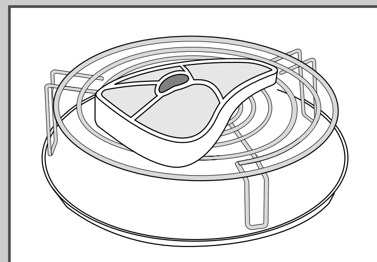
Grillaus

FI

Grillin avulla voit kuumentaa ja ruskista ruokaa nopeasti käyttämättä mikroaaltoja. Tätä tarkoitusta varten uunisi mukana toimitetaan grillausritilä.



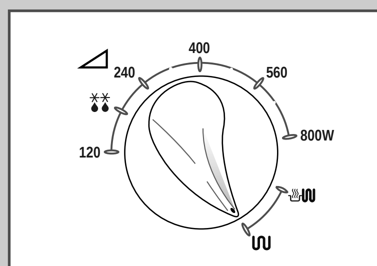
Älä koskaan kajoa uunissa oleviin astioihin ilman patakintaita, koska ne voivat olla hyvin kuumia.



1 Esikuumenna grilli haluttuun lämpötilaan kiertämällä tehotason säätönuppi grillitunnuksen (ꟽ) kohdalle ja kiertämällä ajastinnuppi sopivan ajan kohdalle.

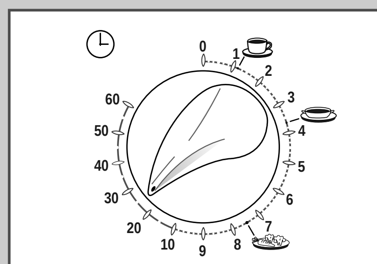
2 Avaa oviluukku ja pane ruoka uuniin ritilälle.

3 Kierrä tehotason säätönuppi grillitunnuksen (ꟽ) kohdalle.



4 Kierrä ajastinnuppi sopivan ajan kohdalle.

Vaikutus: Grillaus alkaa.





Älä huolestu, vaikka kuumennusvastus kytkeytyy päälle ja pois grillauksen aikana. Tämä järjestelmä on suunniteltu uunin ylikuumenemisen estämiseksi.

Astiaopas

FI

Kun mikroaaltouunia käytetään ruoanlaittoon, on mikroaaltojen päästävä tunkeutumaan ruokaan, heijastumatta astiasta tai imeytymättä siihen.

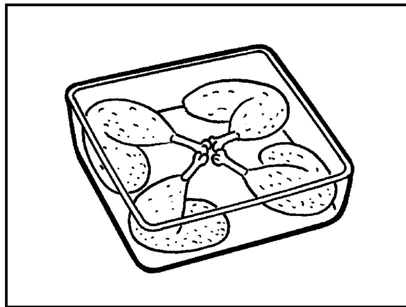
Siksi ruoanlaittoastiat on valittava huolellisesti. Jos astiassa on merkintä, että se sopii mikroaaltokäyttöön, ei asiasta tarvitse huolehtia.

Seuraavassa taulukossa on lueteltu erilaisia astioita ja osoitettu, sopivatko ne mikroaaltouunissa käytettäväksi ja miten.

Ruoanlaittoastia	Sopivuus mikroaaltouuniin	Selityksiä
Alumiinifolio	Sopii/Ei	Voidaan käyttää pieniä määriä joidenkin osien suojaamiseksi liikakypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi esiintyä kipinöintiä.
Kertakäyttöiset polyesteri-pahviastiat	Sopivia	Jotkin pakasteet ovat pakattuina tällaisiin astioihin.
Lasiastiat		
• Uunista-pöytään-astiat	Sopivia	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	Sopivia	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Ohut lasi voi särkyä tai säröillä, jos se kuumenee äkkiä.
• Lasitölkit	Sopivia	Kansi poistettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	Ei	Voi aiheuttaa kipinöintiä tai palon.
• Pakastepussin metallisiteet	Ei	
Muovi		
• Astiat	Sopivia	Etenkin kuumuutta kestävät kestomuoviastiat. Eräät muut muovit voivat vääntyä tai muuttaa väriä kuumassa. Melamiinimuovia ei pidä käyttää.
• Kelmu	Sopii	Voidaan käyttää kuivumisen estämiseksi. Kelmun ei pidä koskettaa ruokaa. Varo polttamasta käsiäsi höyryyn kelmua poistettaessa.
• Pakastepussi	Sopii/Ei	Vain keittämisen tai uunin kestävät. Ei saa olla ilmatiivis. Puhkaise tarvittaessa haarukalla.
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	Sopivia	Lyhytaikaiseen kypsennykseen ja lämmittämiseen. Myös liian kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	Ei	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit ja -astiat	Sopivia	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin.
• Paperipussi tai sanomalehti	Ei sovi	Voi syttyä palamaan.
• Uusiopaperi tai metalliosat	Ei sovi	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Posliini- ja saviastiat	Sopivia	Posliini, kiviastiat, lasitetut saviastiat ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Ruskistuslevy	Sopii	Esikuumennusaika enintään 8 minuuttia.
Voipaperi tai vahapaperi	Sopii	Voidaan käyttää kuivumisen ja roiskumisen estämiseksi.

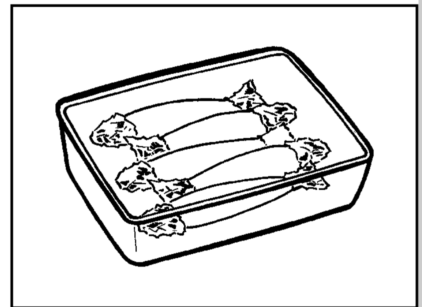
Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti mikroaaltouunissasi, asettele ruoka huolellisesti alla esitettyjen ohjeiden mukaan. MUISTA MYÖS noudattaa seisonta-aikoja.



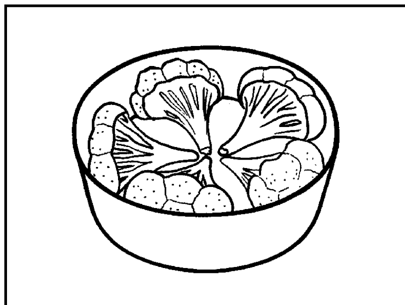
Muodoltaan säännöttömiä ruoka-aineksia kuumennettaessa asettele ohuimmat osat, jotka kypsyvät nopeimmin, astian keskelle päin.

Esimerkki: Kanankoivet, lampaankyljykset, kokonaiset kalat.



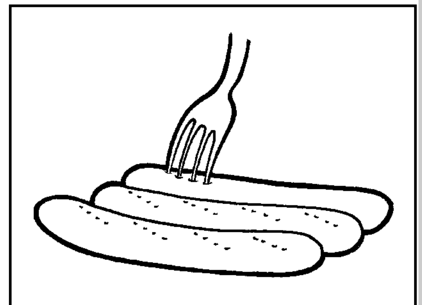
Joidenkin ruokien ohuimpien kohtien liian kypsymisen välttämiseksi ne on syytä suojata peittämällä ne pienillä alumiinifolion palasilla (eivät saa koskettaa uunin seinämiä).

Esimerkki: Kokonaisten kalojen päät ja pyrstöt, kokonaisen kanan siivet.



Kun kypsennät useita paloja samanlaisia aineksia, pyri saamaan palat tasakokoisiksi ja asettele ne kehään.

Esimerkki: Perunat, kukkakaalinpalaset, tomaatit.



Kuorelliset ruoat on pisteltävä haarukalla, jotta höyry pääsee pois eikä kuori halkea.

Esimerkki: Perunat, tomaatit, makkarat, munankeltuaiset, kokonaiset kalat.

Unssit grammoina/millilitroina

OZ./FL.OZ.	G/ML (LIKIMÄÄRIN)
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

FI

Ruoka		Kuumennusaika (min)	Tehotaso	Huomautuksia
PÄÄRUOAT	Aterialautaset 1 lautanen 2 lautasta 4 lautasta	2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	KESKISUURI (70%)	• Peitä liha kastikkeella ja asettele liha ja vihannekset lautasen laidoille. • Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Aseta lautaset pinotelineeseen.
	Kypsennetty liha, kana, kyljykset, hampurilaiset jne. 1 annos 2 annosta	11/2 - 3 21/2 - 41/2	KESKISUURI (70%)	• Peitä kelmulla. • Järjestä kerran uudelleen kypsennyksen aikana.
	Pataruoat, joita voidaan hämmentää 1 annos 2 annosta 4 - 6 annosta	2 - 4 4 - 6 6 - 10	KESKISUURI (70%)	• Peitä kelmulla. • Sekoita hyvin 1 minuutin kuluttua.
	Vuoat, joita ei voi hämmentää (esim. lasagne). 1 annos 2 annosta 4 annosta	5 - 8 9 - 12 12 - 16	PIENEHKÖ (30%) PIENEHKÖ (30%) PUOLITEHO (50%)	• Peitä kelmulla. • Pyöritä astiaa 2 minuutin välein.
VIHANNEKSET	1 annos 2 annosta 4 annosta	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	MAKSIMI (100%)	• Peitä kelmulla. • Sekoita hyvin, kun puolet ajasta on kulunut.
TÄRKKELYS-PITOISET RUOAT	Piirakat 1 perhekokoinen, pakaste 1 annospiirakka 2 annospiirakkaa	7 - 10 2 31/2 - 4	KESKISUURI (70%) MAKSIMI (100%) MAKSIMI (100%)	• Poista mahdollinen alumiinifolioalusta. • Pane alle ja päälle huokoista talouspaperia.
	Pizza 1 kokonainen pizza 1 pizzaviipale	3 - 4 11/2 - 2	KESKISUURI (70%) MAKSIMI (100%)	---
	Riisi 1 annos keitettyä riisiä 4 annosta keitettyä riisiä Curryannos riisin kera	2 - 3 8 - 10 3 - 5	KESKISUURI (70%)	• Lisää hieman lihalientä, kermaa tai voita - kosteuden lisäämiseksi - tarttumisen estämiseksi
	Pasta 1 annos 4 annosta	3 - 4 10 - 12	KESKISUURI (70%)	• Lisää hieman lihalientä, kermaa tai voita - kosteuden lisäämiseksi - tarttumisen estämiseksi
SÄILYKKEET	Nopeat ruoat (kypsennetyt pavut, spagetti, keitot ja riisivanukas) 7oz (200g) 15oz (425g)	2 - 3 3 - 4	MAKSIMI (100%)	• Siirrä sopivaan uunivuokaan. • Peitä kelmulla. • Sekoita hyvin 1 ja 2 minuutin kuluttua.
VANUKKAAT	Sokerikakkuvanukas 1 annos 4 annosta	1 - 11/2 2 - 3	MAKSIMI (100%)	• Peitä kelmulla. • Anna seistä 2 - 3 minuuttia ennen tarjoamista, etenkin jos pinnalla on hilloa.
	Englantilainen jouluvanukas 1 annos Kokonainen (450 g)	1/2 - 1 4 - 5	MAKSIMI (100%) KESKISUURI (70%)	• Lämmitä varovasti avoimessa astiassa, koska vanukas voi liiaksi kuumennettaessa palaa suuren alkoholi- ja sokeripitoisuutensa vuoksi.

Pakasteiden sulattaminen

Ruoka		Kuumennusaika (min/450 g)	Seisonta-aika (min)	Huomautuksia
LIHA	Kokonaiset paistit (nauta, lammas, sika jne.)	8 - 11	20 - 30	• Suojaa ohuet tai kapeat päät foliolla. • Käännä kaksi kertaa sulatuksen aikana.
	Jauheliha (nauta, sika, lammas)	7 - 9	10 - 15	• Erottele usein. • Ota irtisulaneet osat pois mahdollisimman pian ja pane odottamaan.
	Pihvit ja kyljykset	6 - 9	10 - 15	• Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut. • Suojaa tarvittaessa päät tai luut foliolla.
	Makkarat, pekoni	4 - 5	5	• Erottele ja järjestele uudelleen kaksi kertaa sulatuksen aikana.
	Kypsät vuokaruoat	15	5 min puolivälissä, 5 min lopuksi.	• Erottele sulaneet osat mahdollisimman pian ja pane sivuun odottamaan.
	Liha kuutioina	7 - 8	10 - 15	
LINNUT	Kokonainen kana, ankka, kalkkuna jne.	8 - 10	20 - 30	• Suojaa tarpeen mukaan siivet, rintaluu, koivet foliolla. • Sulata ensin rintapuoli alaspäin ja käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
	Koipipalat, siivet, reisipalat Pienet Isot	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Aseta ohuet päät vadin keskelle päin. • Käännä ja järjestele uudelleen kaksi kertaa sulatuksen aikana.
KALA	Kokonainen kala (kirjolohi, makrilli)	4 - 5	5 - 10	• Suojaa tarvittaessa ohuet päät foliolla. • Asettele yhteen kerrokseen. • Käännä kerran sulatuksen aikana.
	Kalafileet (kampela, silli)	3 - 5	10 - 15	
	Kyljykset (turska, lohi)	4 - 5	10 - 15	
	Katkaravut, simpukat	5 - 6 (225 g kohti)	5 - 10	• Sekoita, kun puolet ajasta on kulunut.
	Keittopussissa oleva kala	3 - 5	5	• Puhkaise pussi ja pane uunivuokaan. • Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
HEDELMÄT	Irralliset pehmeät marjat (vadelmat, kirsikat, mansikat)	6 - 8	5 - 10	• Mittaa haluttu määrä. • Sekoita tai järjestele kerran uudelleen sulatuksen ja seisotuksen aikana.
	Irralliset kovat hedelmät (omenat, persikat, raparperi)	7 - 8	5 - 10	
	Soseet, hedelmäjälkiruoat	7 - 10	10 - 15	• Sekoita huolellisesti sulatuksen aikana.
	Hedelmätortut, rahkatortut, joissa on päällä hedelmää	3 - 4	10 - 15	• Aseta tarjoiluvadille.
VILJA-TUOTTEET	Leipä Suuri leipä, viipaloitu/-kokonainen	5 - 7 / 6 - 8	10 - 15	• Ota pois muovikääreestä. • Pane huokoisen talouspaperin päälle. • Käännä, kun puolet sulatusajasta on kulunut. • Liian pitkä sulatus kuivattaa leivän.
	Pieni leipä, viipaloitu/-kokonainen	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 viipale	10 - 20 sekuntia	-	
	Sämpylät ja sarvet 1 2 4	 15 - 15 sekuntia 30 sekuntia 1 - 11/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Kypsentämätön voitaikina	1 (225 g kohti)	20	• Ota pois kääreestä. • Pane huokoisen talouspaperin päälle. • Käännä usein, jotta mikään kohta ei kuumene.
	Hedelmätorttu (18 - 20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Aseta talouspaperin päälle tarjoiluvadille. • Poista paperi ennen tarjoamista.
	Sokerikakku Kokonainen Annos	 1 - 11/2 40 - 60 sekuntia	5 - 10	• Aseta talouspaperille.

Lihan kypsentäminen

FI

Ruoka		Kuumennusaika (min/450 g)	Tehotaso	Huomautuksia
NAUTA	Pienet paistit (filee) Verinen Keskikypsä Hyvin kypsä	 6 6 - 8 8 - 9	MAKSIMI (100 %) ensimmäisten 3 min ajan, sitten PUOLITEHO (50 %)	• Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 15 - 25 minuuttia.
	Paksut paistit Verinen Keskikypsä Hyvin kypsä	 10 - 12 13 14 - 15	MAKSIMI (100 %) ensimmäisten 5 min ajan, sitten PUOLITEHO (50 %)	• Suojaa luu ja ulkoreuna foliolla. • Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 15 - 25 minuuttia.
	Patapaisti, rinta (hyvin kypsäksi)	20	MAKSIMI (100 %) ensimmäisten 5 min ajan, sitten PIENEHKÖ (30 %)	• Kypsytä kannen alla. • Anna seistä 20 minuuttia.
	Pihvi (225 g) Verinen Hyvin kypsä	 3 5	KESKISUURI (70 %)	---
LAMMAS	Pehmeät osat (koipi, filee, kylkirivi) Keskikypsä Kypsä	 10 - 12 12 - 14	MAKSIMI (100 %) ensimmäisten 5 min ajan, sitten PUOLITEHO (50 %)	• Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 15 - 25 minuuttia.
	Sitkeämmät osat (lapa, luuton rinta) Kypsä	15		
	Kyljykset Kypsäksi	8 - 10	KESKISUURI (70 %)	• Aseta ohuet päät keskelle päin. • Anna seistä 5 minuuttia.
SIANLIHA	Paisti, lapa Kypsäksi	10 - 12	MAKSIMI (100 %) ensimmäisten 5 min ajan, sitten PUOLITEHO (50 %)	• Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 15 - 25 minuuttia.
	Kyljykset Kypsäksi	8 - 10	KESKISUURI (70 %)	• Aseta ohuet päät vadin keskelle päin. • Anna seistä 5 minuuttia.
VASIKKA	Paisti, lapa, kylkirivi Kypsäksi	15	MAKSIMI (100 %) ensimmäisten 5 min ajan, sitten PUOLITEHO (50 %)	• Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 15 - 20 minuuttia.
KINKKU	Paistit (kypsäksi)	10 - 12	PUOLITEHO (50 %)	• Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 15 - 20 minuuttia.
	Leikkeet (kypsäksi)	6 - 8	KESKISUURI (70 %)	• Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 5 minuuttia.
	Pekoni 1 viipale 2 viipaletta 4 viipaletta	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	MAKSIMI (100 %)	• Peitä löyhästi talouspaperilla.

Tuoreiden vihannesten kypsentäminen

Ruoka		Määrä	Kuumennusaika (min, 100 % teholla)	Huomautuksia
PERUNAT	Kokonaiset kuoriperunat	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Pese hyvin ja pistele haarukalla joka puolelta. • Kun perunat ovat lähes kypsiä, kääri folioon ja anna seistä 5 minuuttia.
	Kuoritut perunat 3 cm:n kuutioina	3	6 - 7	• Pane isoon uunivuokaan ja peitä tiiviisti. • Sekoita hyvin, kun puolet ajasta on kulunut. • Jos teet sosetta, pidennä aikaa 1 - 2 minuutilla.
PAVUT, HERNEET jne.	Leikkopavut	450g	6 - 8	• Lisää 0,5 dl vettä. • Maista lyhimmän kypsytysajan kuluttua. • Tarjoa heti.
	Köynnöspavut, halkaistut	450g	5 - 6	
	Härkäpavut	225g	4 - 5	
	Herneet	225g	4 - 6	
KAALI, KUKKAKAALI jne.	Kaali (karkeasti pilkottuna)	Kaali (karkeasti pilkottuna)	5 - 7	• Lisää 1 dl vettä.
	Brysselinkaali	450 g 225 g	8 - 10 5 - 7	
	Kukkakaali, lohkoiksi jaettuna	1 kokonainen	10	• Lisää 1 dl vettä. • Järjestä kannat vadissa keskelle päin.
	Parsakaali	450 g 225 g	7 - 8 4 - 5	
	Pinaatti	450 g	5 - 6	• Kypsytä vain pehmeitä lehtiä hyvin pienessä vesimäärässä. • Peitä kevyesti.
	Lehtikaali	450 g	7 - 8	
JUUREKSET	Porkkanat (ohuina viipaleina)	450 g 225 g	10 6 - 7	• Lisää 1 dl vettä.
	Punajuuret (kuorineen)	4 keskikokoista	12 - 15	
	Lantut ja nauriit	450 g	10 - 12	• Lisää 1 dl vettä. • Peitä tiiviisti. • Sekoita, kun puolet ajasta on kulunut.
	Palsternakat (neljänneksinä)	450 g		• Kääri kelmuun tai kypsennä kannellisessa astiassa
MUUT VIHANNEKSET	Sienet	225 g	2 - 3	• Kypsennä kannellisessa astiassa voisulan kera. • Älä kypsennä liikaa.
	Sipulit Kokonaiset Neljänneksinä	 2 isoa 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• Esikypsytä kannellisessa astiassa vettä lisäämättä.
	Tomaatit	2	2 - 3	• Halkaise pitkittäin. * Ripota päälle voinokareita tai juustoraastetta. * Kypsennä ilman kantta.
	Kesäkurpitsat	225 g	3 - 4	• Kypsennä pienessä vesimäärässä juuri ja juuri pehmeiksi.
	Sellerinvarret (halkaistut)	4 vartta	2 - 3	• Lisää 0,5 dl vettä.
	Maissintähkät	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Kääri yksittäin kelmuun tai kypsennä matalassa uunivuoassa. • Käännä kaksi kertaa kypsytyksen aikana.
	Parsa	450 g	5 - 6	• Lisää 1 dl vettä.
	Artisokat	1	4 - 5	• Kääri yksittäin kelmuun.
	Kurpitsa 3 cm:n kuutioina	225 g	6 - 7	• Pane isoon uunivuokaan ja peitä tiiviisti. • Sekoita hyvin, kun puolet ajasta on kulunut. • Jos teet sosetta, pidennä aikaa 1 - 2 minuutilla.

Pakastevihannesten kypsentäminen

FI

Ruoka		Määrä	Kuumennusaika (min, 100 % teholla)	Huomautuksia
PERUNAT	Perunaviipaleet (1 cm paksut)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Uunissa paistettavat ranskanperunat eivät sovi mikroaaltouunissa kypsennettäviksi.
PAVUT, HERNEET jne.	Leikkopavut	450 g	8 - 10	• Lisää 0,5 dl vettä. • Pane matalaan uunivuokaan ja peitä.
	Härkäpavut	375 g	7 - 8	
	Herneet	125 g 225 g 450 g	2 - 3 4 - 5 8	• Lisää 0,5 dl vettä.
	Sekavihannekset	125 g 225 g	3 - 4 4 - 6	
KAALI, KUKKAKAALI jne.	Kaali	225 g	3 - 4	• Lisää 0,75 dl vettä.
	Brysselinkaali	225 g	4 - 5	• Lisää 0,5 dl vettä. • Maista lyhimmän kypsytysajan kuluttua liikakypsennyksen välttämiseksi.
	Kukkakaali	225 g	5 - 6	• Lisää 0,5 dl vettä. • Järjestele uudelleen, kun puolet ajasta on kulunut. • Anna seistä 1 - 2 min ja lisää suolaa maun mukaan.
	Parsakaali	225 g	5	• Älä lisää vettä.
	Pinaatti	225 g	4 - 5	---
JUUREKSET	Porkkanat	225 g	4 - 6	• Lisää 0,5 dl vettä.
MUUT VIHANNEKSET	Maissintähkät	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Lisää nokare voita.
	Sokerimaissi	225 g	3 - 4	• Lisää 0,5 dl vettä.

Mikroaaltouunisi puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunisi osat on puhdistettava säännöllisesti, jottei niihin kerry rasvaa ja ruoanmurusia:

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Oviluukku ja oven tiivisteet***
- ***Lasialusta ja rullarengas***



Pidä AINA huoli, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että ovi sulkeutuu kunnolla.

1	Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.
2	Puhdista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoista ja rullarenkaasta saippuaisella liinalla. Huuhdo ja kuivaa.
3	Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut pois panemalla kupillinen laimennettua sitruunamehua lasialustalle ja kuumentamalla täydellä teholla 10 minuuttia.
4	Pese lasialusta aina tarvittaessa. Se on astianpesukoneen kestävä.



Puhdista uuni sisältä aina käytön jälkeen miedolla pesuaineliuoksella, mutta anna uunin jäähtyä ennen puhdistusta palovammojen välttämiseksi.

<u>Suosituksia</u>

ÄLÄ päästä vettä tuuletusrakoihin.

ÄLÄ KOSKAAN käytä naarmuttavia hankausaineita tai kemiallisia liuotinaineita.

Huolehdi oven tiivisteitä puhdistettaessa siitä, että ruoanmurut

- eivät keräänny
- eivät estä ovea sulkeutumasta kunnolla.

Mikroaaltouunisi varastointi ja korjaukset

Mikroaaltouunin varastoinnin ja huollon suhteen on otettava huomioon muutama yksinkertainen seikka.

Uunia ei pidä käyttää, jos sen oviluukku tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- ***Sarana rikki***
- ***Tiivisteet vialliset***
- ***Uunin kotelo vääntynyt tai vioittunut***

Uunia ei saa korjata kukaan muu kuin pätevä mikroaaltohuoltomies.



ÄLÄ KOSKAAN poista uunin ulkokuorta. Jos uunissa on vika ja se kaipaa huoltoa, tai jos ei ole varma sen kunnosta,

- irrota pistotulppa seinästä
- ota yhteys lähimpään SAMSUNG-huoltoon

Uunin varastointi

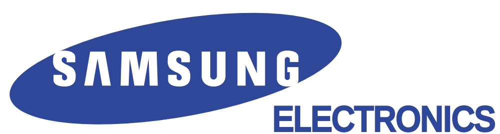
Jos haluat panna uunisi joksikin aikaa sivuun, valitse sille kuiva, pölytön säilytyspaikka.

<u>Syy</u>: Kosteus ja pöly voivat vaikuttaa haitallisesti uunin sisäosiin.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii jatkuvasti kehittämään tuotteitaan. Siksi teknisiä arvoja ja näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa siitä erikseen ilmoittamatta.

Verkkosyöttö	230 V ~ 50 Hz AC
Tehonkulutus	
Mikroaalto	1350 W
Grilli	1000 W
Yhdistelmäkäyttö	1350 W
Antoteho	800 W (IEC-705)
Toimintataajuus	2,450 MHz
Magnetroni	OM75SH(31)
Jäähdytystapa	Tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S)	
Ulkomitat	489 x 275 x 361 mm
Uunin sisämitat	306 x 181 x 322 mm
Tilavuus	17 litraa
Paino	
Netto	n. 16 kg



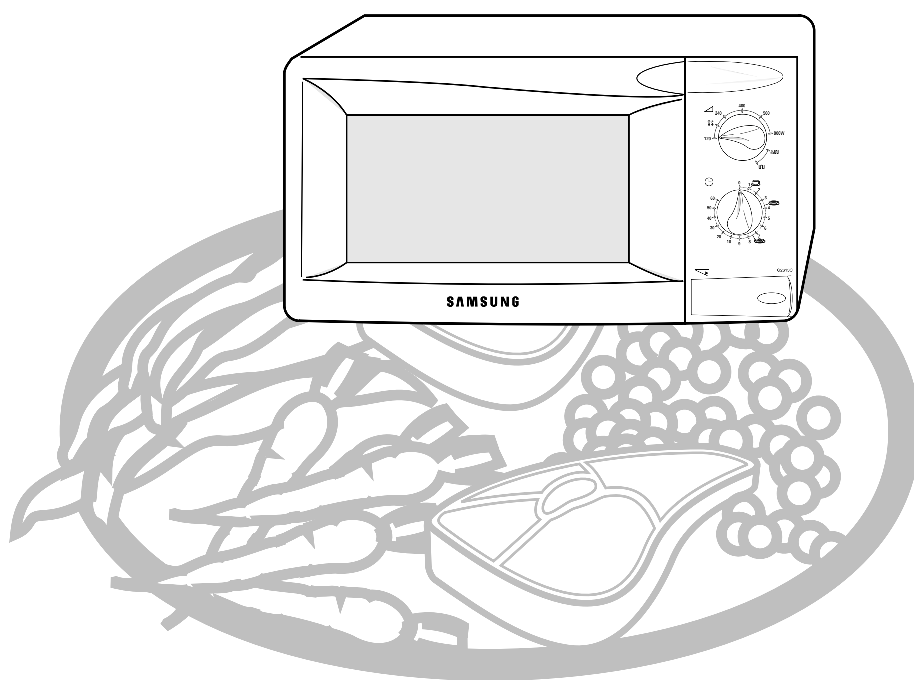
Painettu Koreassa

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

G2613C

Betjeningsvejledning
og
madlavningsguide





Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn.

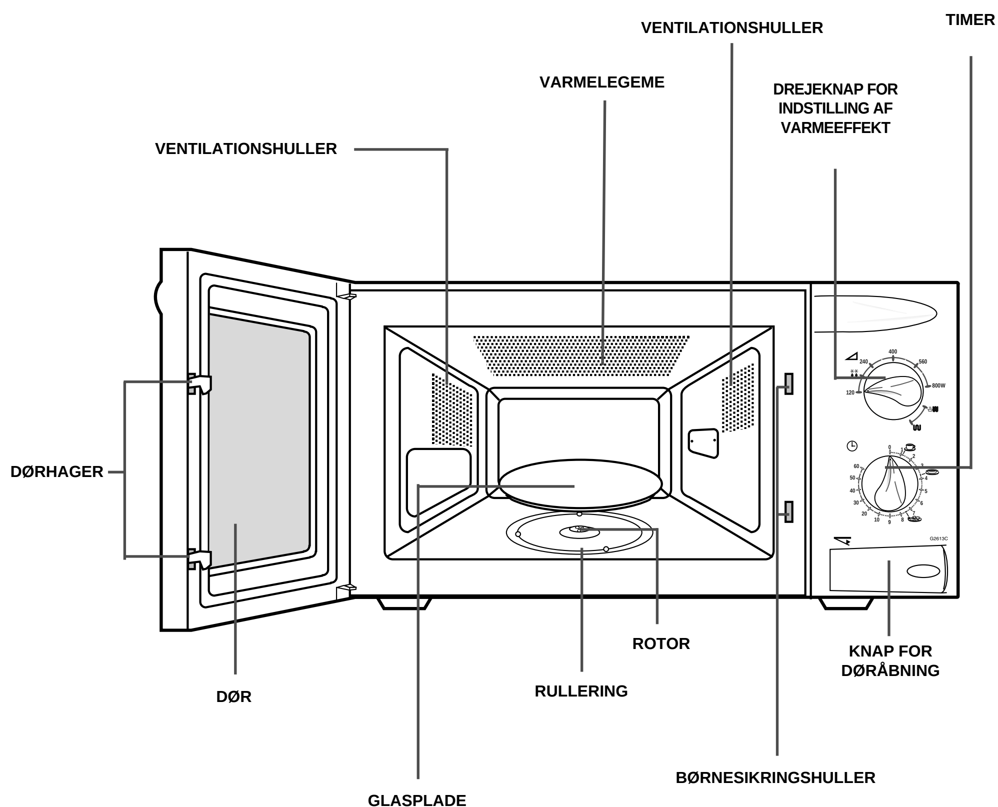
Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen. Brug lidt tid til at læse betjeningsvejledningen, så du kan udnytte alle mikrobølgeovnens funktioner.

DA

Indholdsfortegnelse

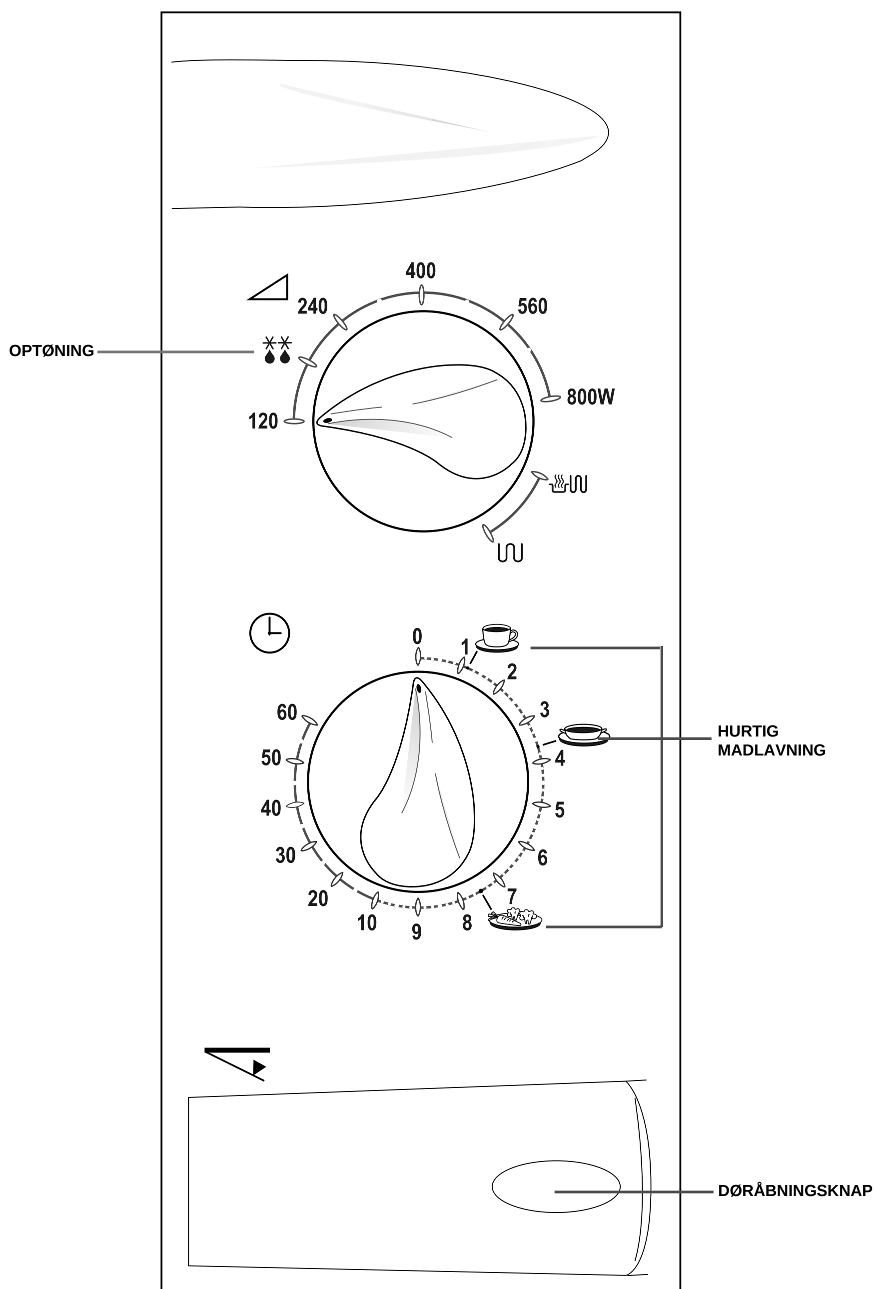
OVNEN

DA



VENTILATIONSHULLER
TIMER
VARMELEGEME
DREJEKNAP FOR INDSTILLING AF VARMEEFFEKT
VENTILATIONSHULLER
DØRHAGER
ROTOR
KNAP FOR DØRÅBNING
RULLERING
DØR
BØRNESIKRINGSHULLER
GLASPLADE

Betjeningspanelet



Om denne betjeningsvejledning

DA

Tillykke med din nye SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen.

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning***

Forrest i vejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der er endnu vigtigere, en oversigt over knapperne på betjeningspanelet.

I trinvise vejledninger i betjeningsvejledningen forekommer disse forskellige symboler:



Vigtigt



Bemærk

UNDGÅ STRÅLING MED MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhedsforskrifter ikke følges, kan du blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølgeovnen.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når døren er åben. Forsøg heller aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørholdemekanismerne) eller stikke noget ind i åbningerne.

(b) Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Pas også på, at madrester eller rengøringsmiddel ikke sætter sig fast på pakningsoverfladerne. Pakningsoverfladerne på døren, og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Vask først med en fugtig klud og derefter med en blød og tør klud.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis den er defekt. Reparationer skal foretages af kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Det er specielt vigtigt, at ovndøren kan lukkes, og at der ikke er skade på:

(1) Døren, pakningerne på døren og pakningsfladerne.
(2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse).
(3) Strømledningen.

(d) Ovnen bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Sikkerhedsforskrifter

DA

Inden du laver mad eller koger vand i mikrobølgeovnen, bør du kontrollere, at du følger sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet nedenfor.

1 Der må IKKE bruges kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:

- Metalbægre eller beholdere.
- Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer.
- Stegespid, gafler el. lign.

Forklaring: Metalgenstande kan give anledning til elektriske lysbuer eller gnister, der kan skade mikrobølgeovnen.

---

2 Du må ALDRIG indsætte følgende i mikrobølgeovnen:

- Lufttætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere.
  Eksempel: Glas med babymad.
- Mad med skal.
  Eksempel: Æg, nødder med skal, tomater.

Forklaring: Det øgede tryk kan få beholderen eller skallen på f.eks. æggene til at eksplodere.

Tips: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

---

3 Mikrobølgeovnen må IKKE tændes, når den er tom.

Forklaring: Væggene i ovnen kan blive ødelagte.

Tips: Der skal altid stå et glas vand i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejltagelse.

---

4 Ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen må IKKE tildækkes med stof eller papir.

Forklaring: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft kommer ud af ventilationsåbningerne.

---

5 Du bør ALTID bruge grydelapper, når du tager noget ud af ovnen.

Forklaring: Nogle kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

---

6 Varmeelementerne eller væggene inde i mikrobølgeovnen må ALDRIG berøres.

Forklaring: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med væggene inde i mikrobølgeovnen, før ovnen er afkølet.

---

7 Risikoen for, at der opstår brand i mikrobølgeovnen reduceres, hvis du:

- Ikke opbevarer brændbart materiale i ovnen.
- Fjerner ståltråden eller lignende fra papir- eller plastposer.
- Ikke bruger mikrobølgeovnen til at tørre avispapir.
- Holder ovndøren lukket, hvis du opdager røg, og slukker ovnen eller tager stikket ud af kontakten.

8 Vær især forsigtig, når du varmer væsker og barnemad.

- Maden skal ALTID stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket sådan, at temperaturen i maden jævnes ud.
- Rør rundt, hvis det er nødvendigt under opvarmning og ALTID efter opvarmning.
- Du bør ALTID røre rundt, før, under og efter opvarmning for at hindre voldsom kogning og mulig skoldning.
- Hvis du bliver skoldet, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPSRÅD:
  - Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.
  - Læg en ren og tør forbinding på.
  - Der må ikke smøres creme, olie eller salve på det skoldede område.

- Kogegrejet må ALDRIG fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere øverst end nederst, så væsken ikke koger over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
- Kontroller ALTID, at barnemaden eller mælken ikke er for varm, før den gives til barnet.
- Sutteflasker må ALDRIG varmes op, medens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

9 Vær forsigtig med strømledningen.

- Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.

10 Stå på en armlængdes afstand fra mikrobølgeovnen, når du åbner døren.

Forklaring: Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.

11 Mikrobølgeovnen skal altid være ren indvendigt.

Forklaring: Fastbrændte madrester eller olie ødelægger malingen og nedsætter mikrobølgeovnens effektivitet.

12 Mikrobølgeovnen giver klikkelyde, når den bruges. Det sker tit under optøning af frosne madvarer.

Forklaring: Når varmeeffekten ændres, høres denne lyd. Dette er normalt.

13 Når mikrobølgeovnen startes, uden at der er mad i ovnen, slås strømmen automatisk fra. Efter 30 minutter, kan du bruge ovnen igen.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Når du laver mad eller tør frossen mad op og anvender engangs-kogegrej af plastik, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

VIGTIGT

Mindre børn må ALDRIG lege eller bruge mikrobølgeovnen. Børn skal ALTID holdes under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, medens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares eller gemmes over mikrobølgeovnen.

Tilbehør

DA

Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som kan bruges på en række forskellige måder.

1 **Rotor**, allerede placeret over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren drejer glaspladen rundt.

2 **Rullering**, placeres i midten af mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter glaspladen.

3 **Glasplade**, placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.

Formål: Kogegrejet stilles på glaspladen, der er let at tage ud og gøre ren.

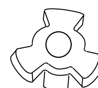
4 **Metalstativ**, for anbringelse på glaspladen.

Formål: Metalstativet kan bruges til at tillave mad på to tallerkner samtidigt. En lille tallerken kan placeres på glaspladen og en anden tallerken på stativet. Metalstativet kan bruges i grillen og ved kombinationsmadlavning.

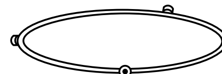


Mikrobølgeovnen må IKKE bruges uden rulleringen og glaspladen.

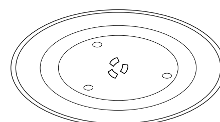
1



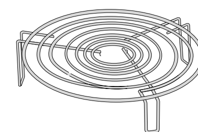
2



3



4



Mikrobølgeovnens installation

DA

Anbefalinger

Mikrobølgeovnen må IKKE placeres i varme eller fugtige omgivelser.
Eksempel: Ved siden af en almindelig ovn eller nær en radiator.

Specifikationerne for mikrobølge-ovnens strømforsyning skal respekteres. Hvis du er nødt til at benytte en forlængerledning, skal den opfylde samme specifikation som strømledningen til mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen skal aftørres indvendigt med en fugtig klud, før den tages i brug den første gang. Det samme gælder pakningssiden på ovndøren.

Mikrobølgeovnen kan placeres næsten hvor som helst (på et køkkenbord, en hylde, et rullebord eller et andet bord).



Af sikkerhedsmæssige årsager skal mikrobølgeovnen:

- Jordes forskriftsmæssigt (med 3-bensstik).
- Tilsluttes en almindelig 230 V AC, 50 Hz stikkontakt.

1 Stil mikrobølgeovnen på en flad, jævn og stabil overflade. Kontroller, at der kommer tilstrækkelig med luft til ovnen. Der skal være mindst 10 cm til nærmest væg eller genstand på siden af mikrobølgeovnen, og 20 cm fri højde over mikrobølgeovnen.

2 Ventilationshullerne må aldrig tildækkes. Ovnen kan blive overophedet, så den automatisk bliver slået fra. Ovnen kan ikke bruges igen, før den er tilstrækkelig afkølet.

3 Fjern al den emballage, som findes inde i mikrobølgeovnen ved levering. Sæt rulleringen og glaspladen på plads. Kontroller, at glaspladen roterer uhindret.

4 Sæt stikket i en 3-bens jordet kontakt. Hvis apparatets strømledning er ødelagt, skal den udskiftes med en specialledning (reference I-SHENG SP022, KDK KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler ved udskiftning. Strømledningen er S/AFRICA, U.A.E og ISRAEL er EUROOELECTRIC (3183Y).

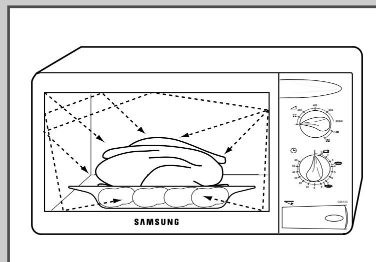
Sådan virker mikrobølgeovnen

DA

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi bruges til at koge, opvarme eller optø mad, uden at maden ændrer form eller farve.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til at:

- ***Optø mad.***
- ***Varme færdigmad op.***
- ***Tilberede mad.***



Virkemåde

1 Magnetronen frembringer mikrobølger, som fordeles jævnt, når maden på glaspladen drejer rundt. Maden bliver derfor opvarmet jævnt.

2 Mikrobølgerne absorberes i det yderste lag af maden (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen spredes inde i maden.

3 Der er stor forskel på, hvor lang ovntid de forskellige madvarer skal have. Det afhænger af følgende forhold:
- Vægt og massefylde.
- Vandindholdet.
- Starttemperaturen (køleskabskold eller ikke).



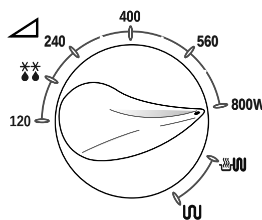
Inde i midten bliver maden varmet op, ved at varmen fra de yderste lag fordeles ind mod midten. Madlavningen fortsætter derfor efter, at du har taget maden ud af ovnen. Varmefordelingstiderne, der er anført i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes sådan, at:
- Jævn tilberedning af maden.
- Samme temperatur i hele maden.

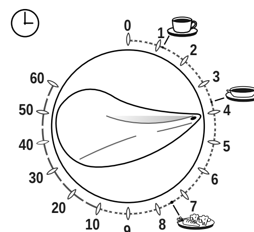
Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt

Det er nemt at kontrollere, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt, brug følgende enkle fremgangsmåde. Hvis du er usikker på, hvad du skal gøre, kan du se i afsnittet "Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem" på næste side.



- Ovnen skal være tilsluttet en stikkontakt.
- Glaspladen skal sidde på rulleringen i ovnen.
- Hvis du ikke benytter maksimal varmeeffekt, tager det længere tid at koge en kop vand.





1 Åbn ovndøren. Stil en kop vand på glaspladen og luk ovndøren.

2 Indstil varmeeffekt ved at dreje på COOKING POWER CONTROL-knappen.

3 Indstil tiden på 4 til 5 minutter ved at dreje på TIMER-knappen.

Hvis du er i tvivl om noget, eller der opstår et problem

DA

Det tager lidt tid at lære mikrobølgeovnen at kende. I tabellen nedenfor er der angivet en række hyppigt forekommende problemer. Brug tabellen, hvis der opstår et problem. Det kan spare dig både tid og penge til et besøg hos reparatøren.

Problem	Forklaring/Afhjælpningsmetode
◆ Der er kondensvand i mikrobølgeovnen ◆ Der strømmer luft omkring mikrobølgeovnen ◆ Lyset reflekteres ved døren og det ydre kabinet ◆ Der kommer damp ud af ovndøren og ventilationshullerne	Dette er normalt.
Mikrobølgeovnen starter ikke, når du drejer på TIMER-knappen	◆ Er ovndøren lukket helt til?
Maden er slet ikke blevet varmet op	◆ Er minuturet indstillet korrekt? ◆ Er ovndøren lukket helt til? ◆ Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, så der er sprunget en sikring eller et relæ er slået fra?
Maden har enten fået for lidt eller for meget varme	◆ Var ovntiden korrekt til denne type af madvarer? ◆ Har du valgt rigtig varmeeffekt?
Der dannes gnister i mikrobølgeovnen	◆ Har du brugt en skål med metalkant? ◆ Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen? ◆ En alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?
Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen	◆ Når ovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. Løsning: Mikrobølgeovnen skal placeres i en vis afstand fra radio, TV-apparater og antenner.

Hvis problemet ikke løses ved at følge vejledningen i tabellen, skal du notere:

- ***Mikrobølgeovnens modelbetegnelse og serienummer, der normalt er anført på bagsiden af mikrobølgeovnen.***
- ***Garantibestemmelserne (købsdatoen og købsstedet).***
- ***En præcis beskrivelse af problemets art.***

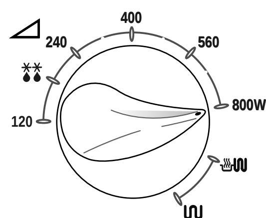
Derefter kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNGS service efter salg.

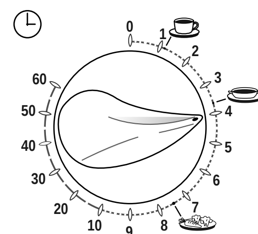
Lave mad/opvarme færdigmad

Denne vejledning beskriver, hvordan du kan lave mad i mikrobølgeovnen eller varme færdigmad op.



Du skal ALTID kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du lader den stå uden opsyn.





1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste hjørne på betjeningspanelet. Stil maden midt på glaspladen. Luk ovndøren.

2 Stil varmeeffekten på maksimum ved at dreje COOKING POWER CONTROL-knappen.

Model	G2613C
MAXIMUM POWER	800W

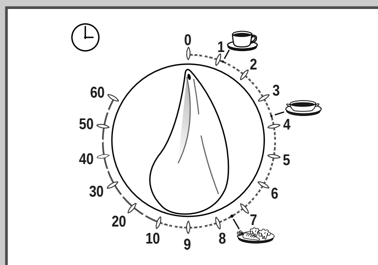
3 Indstil tiden ved at dreje på TIMER-knappen.

Resultat: Ovnlyset tændes og glaspladen drejes rundt. Tilberedningen starter.



Du kan ændre varmeeffekt under tilberedningen ved at dreje på COOKING POWER CONTROL-knappen.

Slukke for mikrobølgeovnen

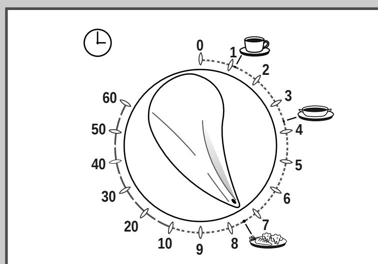


Du kan slukke for mikrobølgeovnen når som helst, så du kan:

- ***Se til maden.***
- ***Vende maden eller røre i den.***
- ***Lade den stå.***

Hvis du vil slukke mikrobølgeovnen...	**Skal du...**
Midlertidigt	◆ Åbne døren. Resultat: Tilberedningen stoppes. Luk døren for at starte tilberedning igen.
Helt	Stil TIMER-knappen på "0".

Indstille ekstra tid



Som ved traditionel madlavning, kan det tit være nødvendigt at justere ovntiden en smule efter madvarerne og din personlige smag. Du kan altid:

- ***Åbne ovndøren og se til maden.***
- ***Øge den resterende ovntid.***

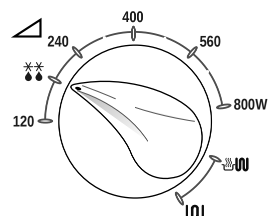
Den resterende ovntid øges ved at stille TIMER-knappen på en længere tid.

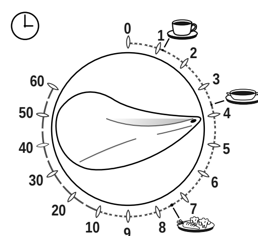


Ovntiden kan kun justeres, når ovnen er tændt, d.v.s. når du har valgt mikrobølgefunktion, grill eller skift mellem mikrobølge og grill.

Manuel optøning af mad

1	Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap nederst til højre på betjeningspanelet.
2	Stil den dybfrosne mad ind i ovnen og luk døren.
3	Drej COOKING POWER CONTROL-knappen til optøningssymbolet.
4	Stil TIMER-knappen på den ønskede tid. <u>Resultat</u>: Optøning starter.





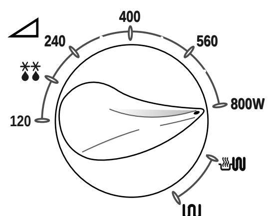
Hurtig opvarmning

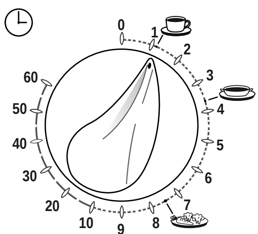
1	Stil maden ind i ovnen og luk døren.
2	Stil COOKING POWER CONTOL-knappen på Max Power.
3	Drej på TIMER-knappen for at vælge hurtig tilberedning (drikkevarer, suppe/sauce og friske grøntsager).



Se nedenstående tabel om hurtig tilberedning.

Symbol	Madvare	Portionsstørrelse	Varmefordelingstid
	Drikkevarer (opvarmning)	150 ml	1 - 2 min.
	Suppe/ sauce (opvarmning)	200~300 ml	2 min.
	Friske grøntsager (tilberedning)	200~300 g	2 min.





Varmeeffekt og ovntid

DA

Betjening:

Stil COOKING POWER CONTROL-knappen på den ønskede varmeeffekt ved at dreje på knappen.

Du skal tilpasse varmeeffekten og dermed ovntiden til den type af mad, du vil lave i ovnen eller færdigmaden, der skal varmes op. Varmeeffekten kan indstilles i flere trin.

VARMEEFFEKT	***%***	***G2613C***	
		Mikrobølge	***Grill***
HØJ	100%	800W	-
MEDIUM HØJ	70%	560W	-
MEDIUM	50%	400W	-
MEDIUM LAV	30%	240W	-
OPTØNING ( )	20%	160W	-
LAV	15%	120W	-
GRILL ( )	-	-	1000W
Skift af funktion eller MW og GRILL.	100%	800W	1000W
Andel af tid under aktuel funktion i 100 sekunder.		18%	82%

Ovntider i opskrifter og i denne betjeningsvejledning gælder for bestemte varmeeffekter.

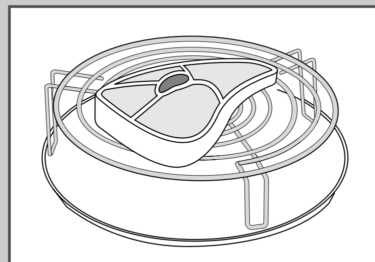
Hvis du vælger en...	**Så skal ovntiden...**
Højere varmeeffekt	Reduceres
Lavere varmeeffekt	Øges

Grilning

Grillen giver dig mulighed for at opvarme og brune maden hurtigt uden brug af mikrobølgefunktionen. Derfor er der leveret en grillstativ med din mikrobølgeovn.



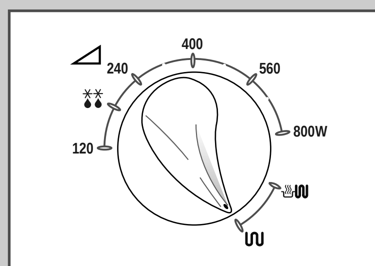
Brug altid grydelapper eller vanter, når du skal tage i tallerkner i ovnen, da de er meget varme.



1 Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at stille COOKING POWER CONTROL-knappen på GRILL-symbolet (ꟾꟾꟾ) og stille TIMER-knappen på den ønskede tid.

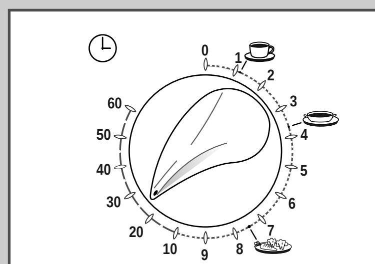
2 Åbn døren og sæt maden ind på stativet.

3 Stil COOKING POWR CONTROL-knappen på GRILL-symbolet (ꟾꟾꟾ).



4 Indstil grill-tiden ved at dreje på TIMER-knappen.

Resultat: Grilningen starter.





Det er helt normalt, at varmelegemet tændes og slukkes under grilningen. Systemet er skabt for at undgå overophedning af ovnen.

Kogegrejsguide

DA

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

I tabellen nedenfor kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

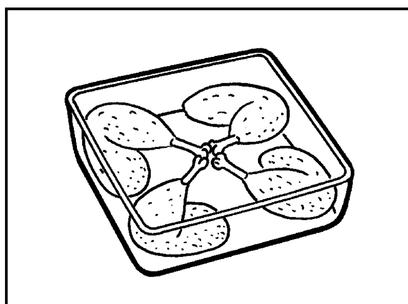
Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentar
Alufolie	✔ ✘	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger meget alufolie, kan der ske elektrisk lysbuedannelse.
Stegeplade	✔	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✔	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet til brug i mikrobølgeovnen, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker eller papbakker	✔	Frostvarer sælges ofte i bakker.
Emballage til færdigmad		
• Emballage af polystyren	✔	Færdigmad kan varmes direkte i polystyrenemballagen. Du skal dig være opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den bliver for varm.
• Papirposer eller avispapir	✘	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✘	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfast glas	✔	Kan benyttes, medmindre der findes en metalkant.
• Tyndt glas	✔	Kan bruges til at varme mad eller væske. Skørt glas kan gå i stykker ved for hastig opvarmning.
• Syltetøjsglas	✔	Husk at tage låget af. Kun egnet til at varme mad.
Metal		
• Skåle	✘	Kan forårsage brand eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metalklemmer på fryseposer	✘	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✔	Kan bruges ved korte ovntider og under opvarmning. Kan bruges til at absorbere det overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	✘	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastik		
• Plastikskåle	✔	Ildfast termoplastik er specielt velegnet. Nogle typer plastik deformeres og misfarves i stærk varme. Kogegrej af melaminplastik må ikke bruges i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✔	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✔ ✘	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik hul på posen med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Vokspapir eller fedttæt papir	✔	Kan bruges til at forhindre udtørring af maden og fedtstænk i mikrobølgeovnen.

Nogle få madlavningsteknikker

For at sikre en ensartet tilberedning af maden i mikrobølgeovnen skal man være omhyggelig med at anvende følgende enkle teknik. Glem IKKE varmefordelingstiden.

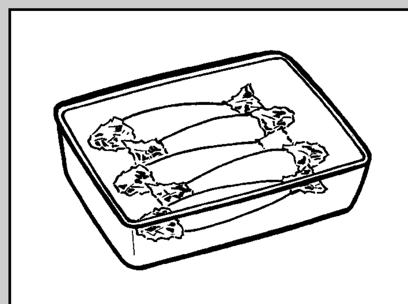
Konverteringstabel

ENGELSKE MÅL	GRAM/MILLILITER
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575



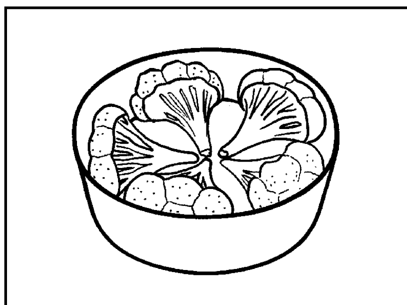
Når man tillaver mad med en uregelmæssig form, placerer man de tyndeste dele, som tillaves hurtigere, mod midten.

Eksempler: Kyllingelår, lammekoteletter, fisk.



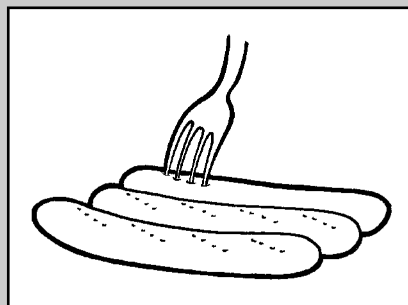
For at undgå, at de tyndeste dele på visse madtyper får for meget, kan man dække enderne med små stykker alufolie (må ikke komme i berøring med væggene).

Eksempel: Hoved og hale på fisk, vinger eller en hel kylling.



Hvis du tillaver flere stykker af den samme mad, skal du prøve at dele dem i lige store dele og placere dem i en ring i en skål eller et fad.

Eksempel: Kartofler, blomkålsstykker, tomater.



Mad med skind, skal eller skræl skal prikkes med en gaffel, så dampen kan komme ud. Herved undgår man sprækker.

Eksempler: Kartofler, tomater, pølser, æg, fisk.

Opvarmning

Madtype		Tilberedningstid (minutter)	Effektniveau	Kommentar
HOVED-RETTER	Tallerkner med mad 1 tallerken 2 tallerkner 4 tallerkner	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Dæk kødet med kødsaft, med kød og grøntsager længst ude ved kanten. • Drej halvvejs under opvarmningen • Stabl tallerknerne.
	Tillavet kød, kylling, kotelet, burgere etc. 1 portion 2 portioner	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Flyt om under tilberedningen.
	Gryderetter 1 portion 2 portioner 4-6 portioner	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Rør godt rundt efter 1 minut.
	Retter som ikke kan omrøres (f.eks. Lasagne) 1 portion 2 portioner 4 portioner	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MED-LOW (30%) MED-LOW (30%) MEDIUM (50%)	• Tildæk med plastfolie. • Drej på retten i 2-minutters intervaller.
GRØNTSAGER	1 portion 2 portioner 4 portioner	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	HIGH (100%)	• Tildæk med plastfolie. • Rør godt rundt efter den halve tid.
STIVELSESRIG MAD	Pie 1 familiepie, kold 1 enkelt pie 2 enkle pier Mince pie 1 enkel pie 4 enkle pier	 7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%)	• Hvis nødvendigt, fjernes den fra foliebakken. • Lad den stå og dæk til med køkkenrulle.
	Pizza 1 hel pizza 1 stykke pizza	 3 - 4 11/2 - 2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%)	---
	Ris 1 portion tilllavet 4 portioner tillavet Karry med ris	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	MED-HIGH (70%)	• Tilsæt lidt sky, fløde eller smør for at: - tilføre fugtighed. - undgå fastbrænding.
	Pasta 1 portion 4 portioner	 3 - 4 10 - 12	MED-HIGH (70%)	• Tilsæt lidt sky, fløde eller smør for at: - tilføre fugtighed. - undgå fastbrænding.
DÅSEPRODUKTER	Hurtigmad (bønner, spagetti), suppe og risengrød 200 g 425 g	 2 - 3 3 - 4	HIGH (100%)	• Lægges på en mikroovnfast tallerken. • Tildæk med plastfolie. • Rør rundt efter 1-2 minutter.
BUDDING	Budding 1 portion 4 portioner	 1 - 11/2 2 - 3	HIGH (100%)	• Tildæk med plastfolie. • Lad stå i 2-3 minutter inden servering, især hvis der er syltetøj på.
	Julebudding (eng.) 1 portion En hel (450 g)	 1/2 - 1 4 - 5	 HIGH (100%) MED-HIGH (70%)	• Opvarm på en udækket tallerken, da alkoholen og sukkeret kan få den til at brænde på, hvis den bliver for varm.

Optøning

Madtype		Tilberedningstid (minutter/450 g)	Varmefordelingstid (min.)	Kommentar
KØD	Hele stykker (bøf, lam, svinekød etc.)	8 - 11	20 - 30	• Afskærm tynde eller smalle steder med alufolie. • Vend et par gange under optøning.
	Hakket kød (bøf/lam)	7 - 9	10 - 15	• Del på farsen, • Fjern optøede stykker så hurtigt som muligt og lad varmen fordeles.
	Steg, koteletter	6 - 9	10 - 15	• Vend halvvejs under optøning. • Afskærm tynde eller smalle steder med alufolie.
	Pølser, bacon	4 - 5	5	• Del og flyt om et par gange under optøning.
	Gryderetter	15	5 min. halvvejs, 5 min. ved slutningen.	• Bryd af og fjern optøede stykker.
	Kød i terninger	7 - 8	10 - 15	
FJERKRÆ	Hel kylling, and, kalkun etc.	8 - 10	20 - 30	• Afskærm vinger, brystben, lårben med alufolie hvis nødvendigt. • Optø brystsiden nedad først og vend halvvejs under optøning.
	Lårben, vinger, lår Små Store	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Læg de tyndere ender mod midten. • Vend og flyt om to gange under optøning.
FISK	Hel fisk (ørred, makrel)	4 - 5	5 - 10	• Afskærm tynde dele med alufolie hvis nødvendigt. • Læg i et enkelt lag. • Vend en gang under optøning.
	Filet (rødspætte, sild)	3 - 5	10 - 15	
	Stegt fisk (torsk, laks)	4 - 5	10 - 15	
	Rejer, musling	5 - 6 (pr 225 g)	5 - 10	• Rør rundt halvvejs under optøning.
	Pose med kogt fisk	3 - 5	5	• Prik hul i posen og læg den på et mikroovnfast fad. • Vend halvvejs under optøning.
FRUGT	Løs, blød frugt (hindbær, kirsebær, jordbær)	6 - 8	5 - 10	• Vej den mængde, der skal bruges • Rør rundt og flyt om under optøning og varmefordelingstiden.
	Løs, hård frugt (æbler, pærer, rabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Frugtmos, frugtdessert	7 - 10	10 - 15	• Rør godt rundt under optøning.
	Frugtpie, trifli, ostetærte med frugt	3 - 4	10 - 15	• Lad stå på en serveringstallerken.
MEL-PRODUKTER	Brød Store skiver/uskivet brød	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Fjern plasten. • Lad stå på køkkenrullepapir. • Vend halvvejs under optøningen • For lang optøning tørrer brødet.
	Smalle skiver/uskivet brød	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 skive	10 - 20 sek	-	
	Rundstykker og croissant 1 2 4	 15 - 15 sek 30 sek 1 - 11/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Ubagt kagedej	1 pr. 225 g)	20	• Fjern emballagen • Lad stå på et køkkenrullepapir. • Vend ofte, så den ikke bliver varmt.
	Tærte (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Lad stå på køkkenrullepapir på serveringstallerkenen. • Fjern papiret inden servering.
	Pølse i svøb (4)	2 - 3	5	• Læg køkkenrullepapir om hver for at opsuge fugt. • Varmefordelingstiden er vigtig.
	Sukkerbrødskage Hele Stykker	 1 - 11/2 40 - 60 sek	5 - 10	• Lad stå på køkkenrullepapir.

Tilberedning af kød

DA

Madtype		Tilberedningstid (minutter/450 g)	Effektniveau	Kommentar
KØD	Lille steg (filet) Let stegt Medium stegt Hårdt stegt	 6 6 - 8 8 - 9	HIGH (100%) de første 3 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå 15-25 minutter.
	Større steg (højreb, halestykke) Let stegt Medium stegt Hårdt stegt	 10 - 12 13 14 - 15	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Afskærm ben og den yderste kant med alufolie. • Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Bryststykke og grydesteg (hårdt stegt)	20	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM-LOW (30%)	• Tillaves tildækket. • Lad stå i 20 minutter.
	Steg (225g) Let stegt Hårdt stegt	 3 5	MED-HIGH (70%)	---
LAM	Møre stykker (ben, filet) Medium stegt Hårdt stegt	 10 - 12 12 - 14	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Sejere stykker (skulder, bryst med ben) Hårdt stegt	15		
	Kotelet Hårdt stegt	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Læg de tyndere ender mod midten. • Lad stå i 5 minutter.
SVIN	Ben, skulder Hårdt stegt	10 - 12	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Kotelet Hårdt stegt	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Læg de tyndere ender mod midten. • Lad stå i 5 minutter.
KALVEKØD	Ben, skulder, nyre, kam Hårdt stegt	15	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-20 minutter.
YDERLÅR	Stegestykker (hårdt stegt)	10 - 12	MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-20 minutter.
	Steg (hårdt stegt)	6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 5 minutter.
	Bacon 1 stykke 2 stykker 4 stykker	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HIGH (100%)	• Læg et stykke køkkenrullepapir over.

Friske grøntsager

Madtype		Kvantitet	Tilberedningstid (min. ved HIGH)	Kommentar
KARTOFLER	Hele kartofler med skræl	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Vaskes godt og prikkes med gaffel. • Når de er næsten færdigkogte, svøbes de ind i folie og lades stå i 5 minutter.
	Skrællede kartofler i 3 cm terninger	3	6 - 7	• Lægges på en mikroovnfast tallerken og dækkes let til. • Rør rundt halvvejs under tilberedningen. • Hvis mos ønskes, lægges 1-2 min. til tilberedningstiden.
BØNNER, ÆRTER etc.	Snittebønner	450g	6 - 8	• Tilsæt 30 ml vand. • Smag efter minimum tilberedningstid for at se om det er klart. • Serveres med det samme.
	Skivede pralbønner	450g	5 - 6	
	Hestebønner	225g	4 - 5	
	Ærter	225g	4 - 6	
	Sukkerærter	375g	6 - 7	
KÅL, BLOMKÅL etc.	Kål (snittet)	1/2 medium	5 - 7	• Tilsæt 60 ml vand.
	Rosenkål	450g 225g	8 - 10 5 - 7	
	Blomkål, delt	1 hel	10	• Tilsæt 60 ml vand. • Læg stilkene mod midten.
	Broccoli	450g 225g	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	450g	5 - 6	• Tilbered bløde blade med kun lidt vand. • Tildæk let.
	Bladgrøntsager	450g	7 - 8	
ROD-FRUGTER	Gulerødder (tyndt skivede)	450g 225g	10 6 - 7	• Rødbeder (ikke skrællet).
	Rødbeder (ikke skrællet)	4 medium	12 - 15	
	Kålroer og turnips	450g	10 - 12	• Tilsæt 60 ml vand. • Dæk let til. • Rør rundt halvvejs under tilberedningen.
	Pastinak (i fire dele)	450g		• Svøbes ind i plastfolie eller lægges en overdækket tallerken.
ANDRE GRØNTSAGE	Svampe	225g	2 - 3	• Tilberedes i en overdækket tallerken med smeltet smør. • Må ikke koge for længe.
	Løg Hele Delt	 2 store 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• Kog i en dækket tallerken uden ekstra vand.
	Tomater	2	2 - 3	• Skær over på tværs. • Tag lidt smør eller ost på. • Tilbered i en udækket tallerken.
	Courgette	225g	3 - 4	• Tilberedes med en smule vand til de er bløde.
	Selleri (delt)	4 stilke	2 - 3	• Tilsæt 30 ml vand.
	Majskolber	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Svøbes ind i plastfolie eller lægges på en flad mikroovnfast tallerken. • Vendes to gange under tilberedningen.
	Asparges	450g	5 - 6	• Tilsæt 60 ml vand.
	Artiskokker	1	4 - 5	• Svøbes ind i plastfolie.
	Græskar i 3 cm terninger	225g	6 - 7	• Placeres på en mikroovnfast tallerken og dækkes let til. • Rør godt rundt under tilberedningen. • Hvis der ønskes mos, lægges 1-2 min. til tilberedningstiden.

Optøning af grøntsager

DA

Madtype		Kvantitet	Tilberedningstid (min. ved HIGH)	Kommentar
KARTOFLER	Kartoffelskiver (1 cm tykke)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Chips egner sig ikke til tilberedning i mikroovn.
BØNNER, ÆRTER etc	Snittebønner	450g	8 - 10	• Tilsæt 30 ml vand. • Placeres i en flad mikroovnfast tallerken med tildækning.
	Hestebønner	375g	7 - 8	
	Ærter	125g 225g 450g	2 - 3 4 - 5 8	• Tilsæt 30 ml vand.
	Sukkerærter	225g	4 - 5	
	Blandede grøntsager	125g 225g	3 - 4 4 - 6	
KÅL, BLOMKÅL etc.	Kål	225g	3 - 4	• Tilsæt 45 ml vand.
	Rosenkål	225g	4 - 5	• Tilsæt 30 ml vand. • Smag på kålen efter minimumtiden er gået for at mærke, om den klar.
	Blomkål	225g	5 - 6	• Tilsæt 30 ml vand. • Flyt rundt halvvejs gennem tillavningen. • Lad stå i 1-2 minutter for smag til med salt.
	Broccoli	225g	5	• Tilsæt ikke vand.
	Spinat	225g	4 - 5	---
ROD-FRUGTER	Gulerødder	225g	4 - 6	• Tilsæt 30 ml vand.
ANDRE GRØNTSAGER	Majskolber	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Tilsæt lidt smør.
	Majs	225g	3 - 4	• Tilsæt 30 ml vand.

Rengøring af mikrobølgeovnen

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres for ikke at madrester og fedtpletter skal sætte sig fast:

- ***Indvendige og udvendige overflader.***
- ***Ovndør og dørholdemekanismer.***
- ***Glasrude og rullering.***



Du skal ALTID kontrollere, at dørholdemekanismerne er rene, og at døren lukker helt tæt til.

1 Vask mikrobølgeovnen udvendigt med en blød klud og varmt sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.

2 Fjern stænk og fedtpletter på væggene indvendigt i mikrobølgeovnen og på rulleringen med sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.

3 Fastbrændt snavs og dårlig lugt fjernes ved at stille en kop fortyndet appelsinjuice på glaspladen og tænde mikrobølgeovnen i 10 minutter med fuld varmeeffekt.

4 Glaspladen kan vaskes i opvaskemaskinen.



Gør ovnrummet rent med sæbevand efter brug, men vent til ovnen er kølet af for at undgå skader.

Anbefalinger:

Der må IKKE komme vand i ventilationskanalerne.

Brug ALDRIG skurepulver eller opløsningsmiddel.

Pakningerne på ovndøren skal rengøres specielt omhyggeligt.

- Der må ikke sidde partikler på pakningerne.
- Der må ikke være partikler, der kan komme i klemme i ovndøren, så den ikke lukker helt til.

Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen

Du bør tage nogle få enkle forholdsregler, før du reparerer eller opmagasinerer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovne må aldrig tages i brug, hvis ovndøren eller dørholdemekanismerne er defekte:

- ***Ødelagte dørholdemekanismer.***
- ***Ødelagte pakninger.***
- ***Bøjet eller bulet ydre kabinet.***

Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.



Du må under INGEN omstændigheder afmontere mikrobølgeovnens ydre kabinet. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på, at den fungerer som den skal, skal du:

- Tage stikket ud af kontakten.
- Sende mikrobølgeovnen til reparation.

Opmagasinering af mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen skal opmagasineres på et tørt og støvfrit sted.

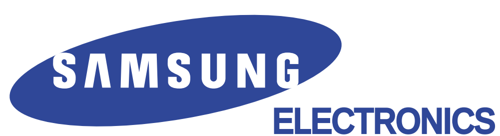
Forklaring: Støv og fugt kan ødelægge komponenterne i mikrobølgeovnen.

Tekniske specifikationer



SAMSUNGSs produkter udvikles hele tiden. Vi forbeholder os derfor ret til at ændre de tekniske specifikationer uden forudgående varsel.

Strømkilde	230 V ~50 Hz AC
Strømforbrug	
Mikrobølge	1350 W
Grill	1000 W
Kombineret tilstand	1350 W
Varmeeffekt	800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2,450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Køling	Motordreven ventilatorkøling
Mål (W x H x D)	
Ydermål	489 x 275 x 361 mm
Ovnrum	306 x 181 x 322 mm
Volumen	ca 6000 cm3
Vægt	
Netto	ca. 16 kg



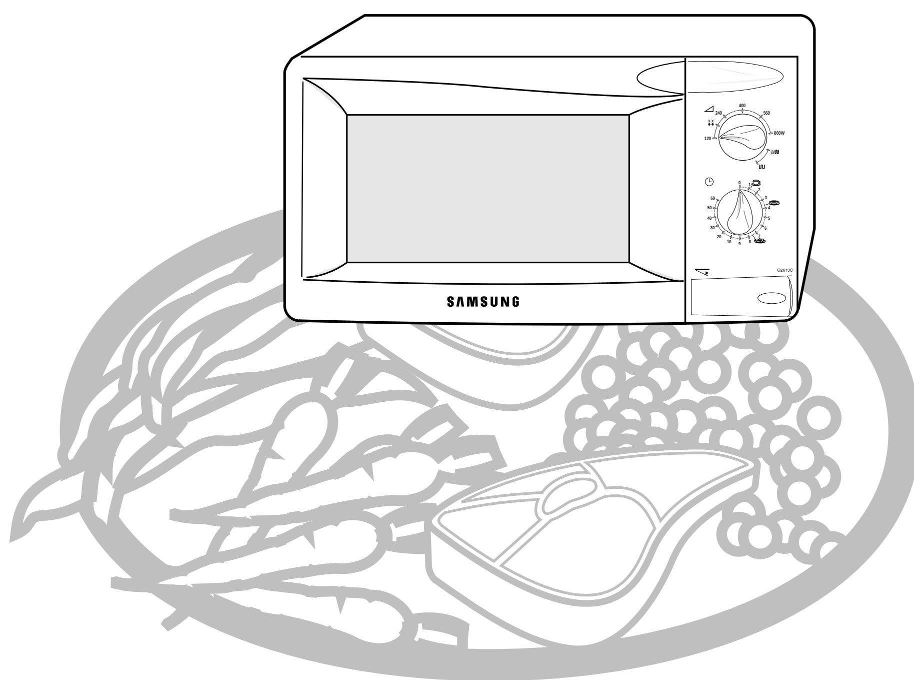
Trykt i Korea

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

G2613C

Betjeningsvejledning
og
madlavningsguide





Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn.

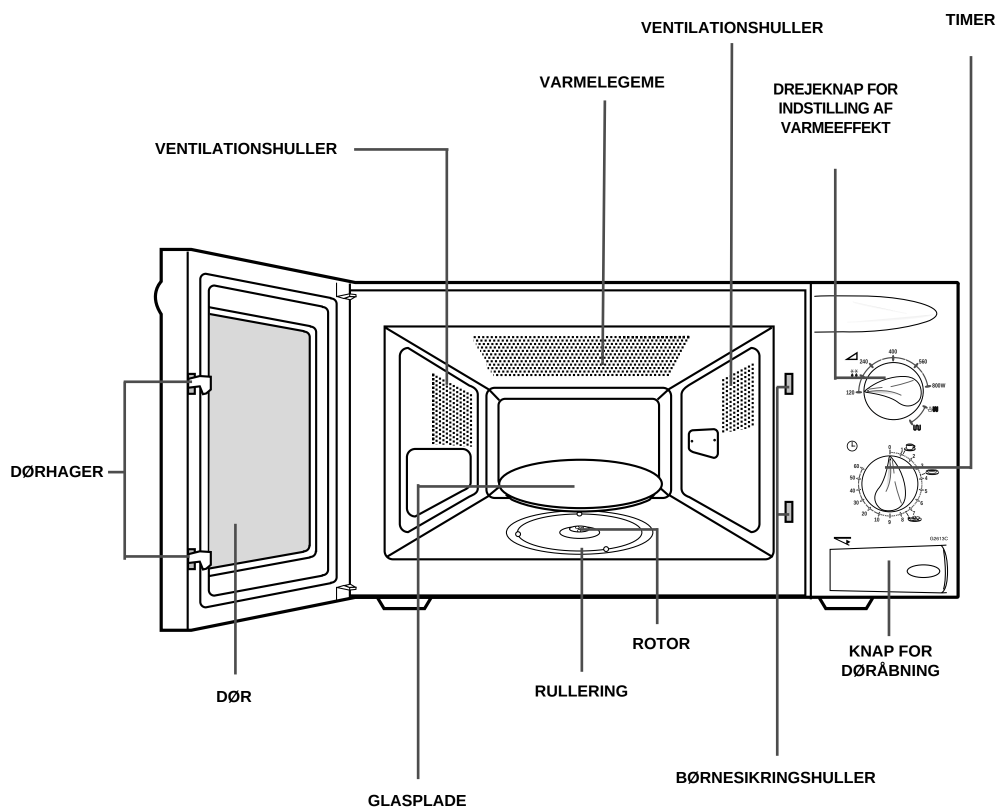
Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen. Brug lidt tid til at læse betjeningsvejledningen, så du kan udnytte alle mikrobølgeovnens funktioner.

DA

Indholdsfortegnelse

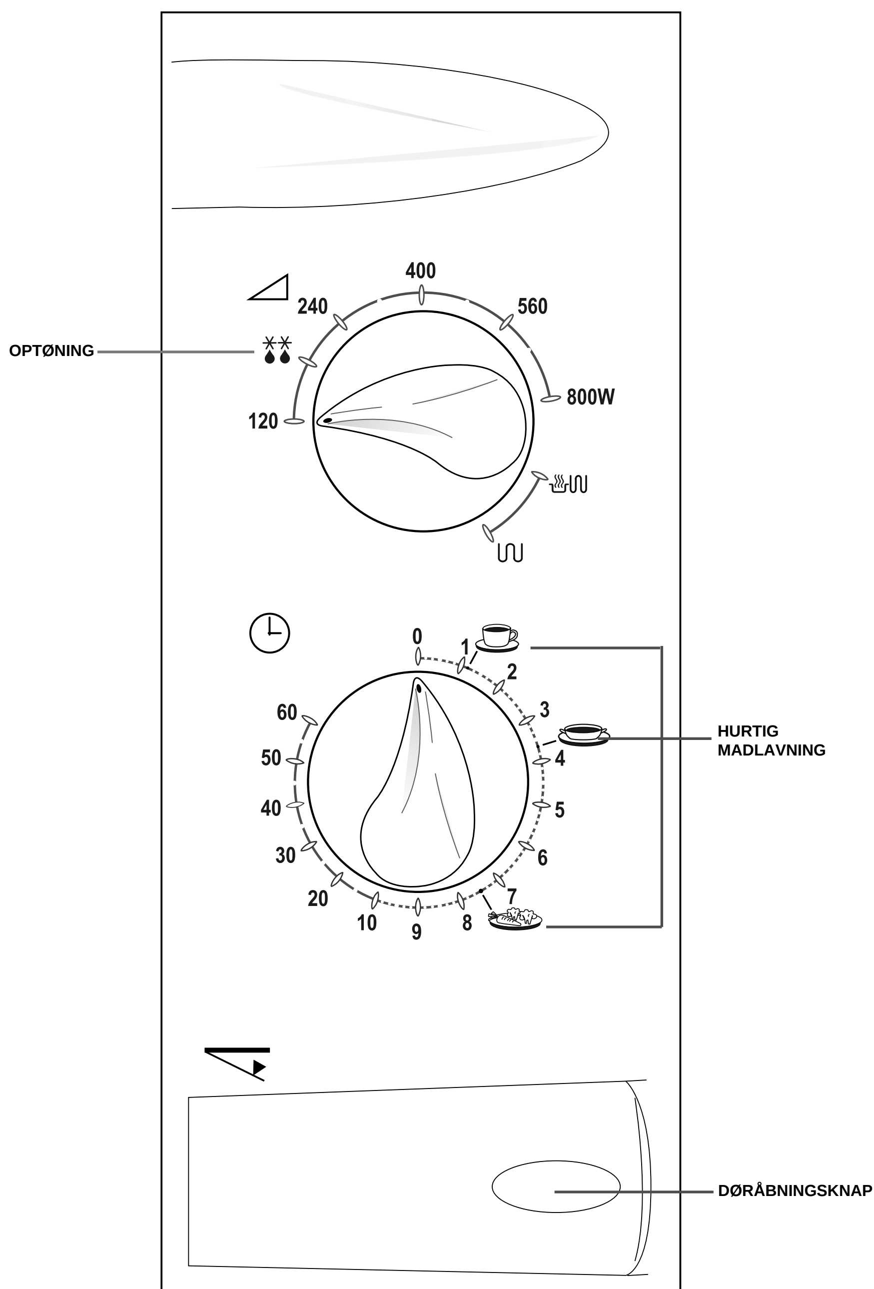
OVNEN

DA


VENTILATIONSHULLER
TIMER
VARMELEGEME
DREJEKNAP FOR INDSTILLING AF VARMEEFFEKT
VENTILATIONSHULLER
DØRHAGER
ROTOR
KNAP FOR DØRÅBNING
DØR
RULLERING
BØRNESIKRINGSHULLER
GLASPLADE

Betjeningspanelet

DA



Om denne betjeningsvejledning

DA

Tillykke med din nye SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen.

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning***

Forrest i vejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der er endnu vigtigere, en oversigt over knapperne på betjeningspanelet.

I trinvise vejledninger i betjeningsvejledningen forekommer disse forskellige symboler:

	
Vigtigt	**Bemærk**

UNDGÅ STRÅLING MED MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhedsforskrifter ikke følges, kan du blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølgeovnen.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når døren er åben. Forsøg heller aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørholdemekanismerne) eller stikke noget ind i åbningerne.

(b) Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Pas også på, at madrester eller rengøringsmiddel ikke sætter sig fast på pakningsoverfladerne. Pakningsoverfladerne på døren, og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Vask først med en fugtig klud og derefter med en blød og tør klud.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis den er defekt. Reparationer skal foretages af kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Det er specielt vigtigt, at ovndøren kan lukkes, og at der ikke er skade på:

(1) Døren, pakningerne på døren og pakningsfladerne.
(2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse).
(3) Strømledningen.

(d) Ovnen bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Sikkerhedsforskrifter

DA

Inden du laver mad eller koger vand i mikrobølgeovnen, bør du kontrollere, at du følger sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet nedenfor.

1 Der må IKKE bruges kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:

- Metalbægre eller beholdere.
- Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer.
- Stegespid, gafler el. lign.

Forklaring: Metalgenstande kan give anledning til elektriske lysbuer eller gnister, der kan skade mikrobølgeovnen.

2 Du må ALDRIG indsætte følgende i mikrobølgeovnen:

- Lufttætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere.
  Eksempel: Glas med babymad.
- Mad med skal.
  Eksempel: Æg, nødder med skal, tomater.

Forklaring: Det øgede tryk kan få beholderen eller skallen på f.eks. æggene til at eksplodere.

Tips: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

3 Mikrobølgeovnen må IKKE tændes, når den er tom.

Forklaring: Væggene i ovnen kan blive ødelagte.

Tips: Der skal altid stå et glas vand i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejltagelse.

4 Ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen må IKKE tildækkes med stof eller papir.

Forklaring: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft kommer ud af ventilationsåbningerne.

5 Du bør ALTID bruge grydelapper, når du tager noget ud af ovnen.

Forklaring: Nogle kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

6 Varmeelementerne eller væggene inde i mikrobølgeovnen må ALDRIG berøres.

Forklaring: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med væggene inde i mikrobølgeovnen, før ovnen er afkølet.

7 Risikoen for, at der opstår brand i mikrobølgeovnen reduceres, hvis du:

- Ikke opbevarer brændbart materiale i ovnen.
- Fjerner ståltråden eller lignende fra papir- eller plastposer.
- Ikke bruger mikrobølgeovnen til at tørre avispapir.
- Holder ovndøren lukket, hvis du opdager røg, og slukker ovnen eller tager stikket ud af kontakten.

Sikkerhedsforskrifter **(fortsat)**

8 Vær især forsigtig, når du varmer væsker og barnemad.

- Maden skal ALTID stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket sådan, at temperaturen i maden jævnes ud.
- Rør rundt, hvis det er nødvendigt under opvarmning og ALTID efter opvarmning.
- Du bør ALTID røre rundt, før, under og efter opvarmning for at hindre voldsom kogning og mulig skoldning.
- Hvis du bliver skoldet, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPSRÅD:
  - Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.
  - Læg en ren og tør forbinding på.
  - Der må ikke smøres creme, olie eller salve på det skoldede område.

- Kogegrejet må ALDRIG fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere øverst end nederst, så væsken ikke koger over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
- Kontroller ALTID, at barnemaden eller mælken ikke er for varm, før den gives til barnet.
- Sutteflasker må ALDRIG varmes op, medens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

9 Vær forsigtig med strømledningen.

- Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.

10 Stå på en armlængdes afstand fra mikrobølgeovnen, når du åbner døren.

Forklaring: Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.

11 Mikrobølgeovnen skal altid være ren indvendigt.

Forklaring: Fastbrændte madrester eller olie ødelægger malingen og nedsætter mikrobølgeovnens effektivitet.

12 Mikrobølgeovnen giver klikkelyde, når den bruges. Det sker tit under optøning af frosne madvarer.

Forklaring: Når varmeeffekten ændres, høres denne lyd. Dette er normalt.

13 Når mikrobølgeovnen startes, uden at der er mad i ovnen, slås strømmen automatisk fra. Efter 30 minutter, kan du bruge ovnen igen.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Når du laver mad eller tør frossen mad op og anvender engangs-kogegrej af plastik, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

VIGTIGT

Mindre børn må ALDRIG lege eller bruge mikrobølgeovnen. Børn skal ALTID holdes under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, medens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares eller gemmes over mikrobølgeovnen.

Tilbehør

DA

Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som kan bruges på en række forskellige måder.

1 **Rotor**, allerede placeret over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren drejer glaspladen rundt.

2 **Rullering**, placeres i midten af mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter glaspladen.

3 **Glasplade**, placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.

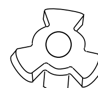
Formål: Kogegrejet stilles på glaspladen, der er let at tage ud og gøre ren.

4 **Metalstativ**, for anbringelse på glaspladen.

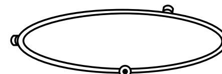
Formål: Metalstativet kan bruges til at tillave mad på to tallerkner samtidigt. En lille tallerken kan placeres på glaspladen og en anden tallerken på stativet. Metalstativet kan bruges i grillen og ved kombinationsmadlavning.

 Mikrobølgeovnen må IKKE bruges uden rulleringen og glaspladen.

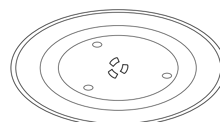
1



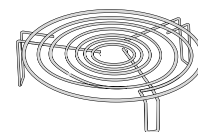
2



3



4



Mikrobølgeovnens installation

DA

Anbefalinger

Mikrobølgeovnen må IKKE placeres i varme eller fugtige omgivelser.
Eksempel: Ved siden af en almindelig ovn eller nær en radiator.

Specifikationerne for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Hvis du er nødt til at benytte en forlængerledning, skal den opfylde samme specifikation som strømledningen til mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen skal aftørres indvendigt med en fugtig klud, før den tages i brug den første gang. Det samme gælder pakningssiden på ovndøren.

Mikrobølgeovnen kan placeres næsten hvor som helst (på et køkkenbord, en hylde, et rullebord eller et andet bord).



Af sikkerhedsmæssige årsager skal mikrobølgeovnen:

- Jordes forskriftsmæssigt (med 3-bensstik).
- Tilsluttes en almindelig 230 V AC, 50 Hz stikkontakt.

1 Stil mikrobølgeovnen på en flad, jævn og stabil overflade. Kontroller, at der kommer tilstrækkelig med luft til ovnen. Der skal være mindst 10 cm til nærmest væg eller genstand på siden af mikrobølgeovnen, og 20 cm fri højde over mikrobølgeovnen.

2 Ventilationshullerne må aldrig tildækkes. Ovnen kan blive overophedet, så den automatisk bliver slået fra. Ovnen kan ikke bruges igen, før den er tilstrækkelig afkølet.

3 Fjern al den emballage, som findes inde i mikrobølgeovnen ved levering. Sæt rulleringen og glaspladen på plads. Kontroller, at glaspladen roterer uhindret.

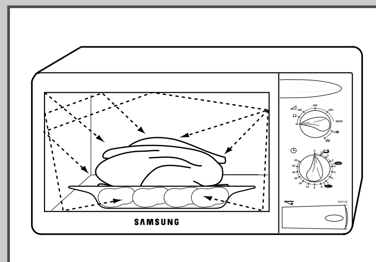
4 Sæt stikket i en 3-bens jordet kontakt. Hvis apparatets strømledning er ødelagt, skal den udskiftes med en specialledning (reference I-SHENG SP022, KDK KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler ved udskiftning. Strømledningen er S/AFRICA, U.A.E og ISRAEL er EUROOELECTRIC (3183Y).

Sådan virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi bruges til at koge, opvarme eller optø mad, uden at maden ændrer form eller farve.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til at:

- ***Optø mad.***
- ***Varme færdigmad op.***
- ***Tilberede mad.***



Virkemåde

1	Magnetronen frembringer mikrobølger, som fordeles jævnt, når maden på glaspladen drejer rundt. Maden bliver derfor opvarmet jævnt.
2	Mikrobølgerne absorberes i det yderste lag af maden (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen spredes inde i maden.
3	Der er stor forskel på, hvor lang ovntid de forskellige madvarer skal have. Det afhænger af følgende forhold: ◆ Vægt og massefylde. ◆ Vandindholdet. ◆ Starttemperaturen (køleskabskold eller ikke).

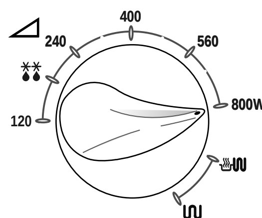


Inde i midten bliver maden varmet op, ved at varmen fra de yderste lag fordeles ind mod midten. Madlavningen fortsætter derfor efter, at du har taget maden ud af ovnen. Varmefordelingstiderne, der er anført i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes sådan, at:

- Jævn tilberedning af maden.
- Samme temperatur i hele maden.

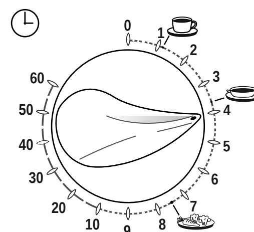
Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt

Det er nemt at kontrollere, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt, brug følgende enkle fremgangsmåde. Hvis du er usikker på, hvad du skal gøre, kan du se i afsnittet "Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem" på næste side.





- Ovnen skal være tilsluttet en stikkontakt.
- Glaspladen skal sidde på rulleringen i ovnen.
- Hvis du ikke benytter maksimal varmeeffekt, tager det længere tid at koge en kop vand.



1	Åbn ovndøren. Stil en kop vand på glaspladen og luk ovndøren.
2	Indstil varmeeffekt ved at dreje på COOKING POWER CONTROL-knappen.
3	Indstil tiden på 4 til 5 minutter ved at dreje på TIMER-knappen.

Hvis du er i tvivl om noget, eller der opstår et problem

DA

Det tager lidt tid at lære mikrobølgeovnen at kende. I tabellen nedenfor er der angivet en række hyppigt forekommende problemer. Brug tabellen, hvis der opstår et problem. Det kan spare dig både tid og penge til et besøg hos reparatøren.

Problem	Forklaring/Afhjælpningsmetode
◆ Der er kondensvand i mikrobølgeovnen ◆ Der strømmer luft omkring mikrobølgeovnen ◆ Lyset reflekteres ved døren og det ydre kabinet ◆ Der kommer damp ud af ovndøren og ventilationshullerne	Dette er normalt.
Mikrobølgeovnen starter ikke, når du drejer på TIMER-knappen	◆ Er ovndøren lukket helt til?
Maden er slet ikke blevet varmet op	◆ Er minuturet indstillet korrekt? ◆ Er ovndøren lukket helt til? ◆ Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, så der er sprunget en sikring eller et relæ er slået fra?
Maden har enten fået for lidt eller for meget varme	◆ Var ovntiden korrekt til denne type af madvarer? ◆ Har du valgt rigtig varmeeffekt?
Der dannes gnister i mikrobølgeovnen	◆ Har du brugt en skål med metalkant? ◆ Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen? ◆ En alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?
Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen	◆ Når ovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. Løsning: Mikrobølgeovnen skal placeres i en vis afstand fra radio, TV-apparater og antenner.

Hvis problemet ikke løses ved at følge vejledningen i tabellen, skal du notere:

- ***Mikrobølgeovnens modelbetegnelse og serienummer, der normalt er anført på bagsiden af mikrobølgeovnen.***
- ***Garantibestemmelserne (købsdatoen og købsstedet).***
- ***En præcis beskrivelse af problemets art.***

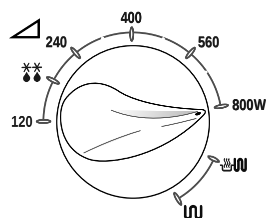
Derefter kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNGS service efter salg.

Lave mad/opvarme færdigmad

Denne vejledning beskriver, hvordan du kan lave mad i mikrobølgeovnen eller varme færdigmad op.



Du skal ALTID kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du lader den stå uden opsyn.



1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste hjørne på betjeningspanelet. Stil maden midt på glaspladen. Luk ovndøren.

2 Stil varmeeffekten på maksimum ved at dreje COOKING POWER CONTROL-knappen.

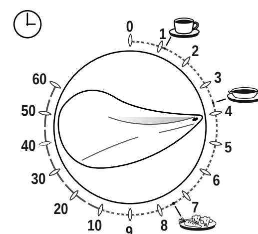
Model	G2613C
MAXIMUM POWER	800W

3 Indstil tiden ved at dreje på TIMER-knappen.

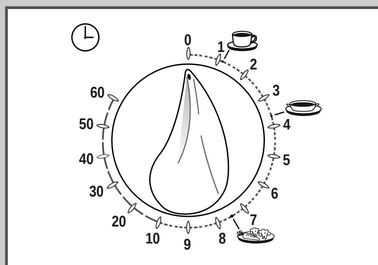
Resultat: Ovnlyset tændes og glaspladen drejes rundt. Tilberedningen starter.



Du kan ændre varmeeffekt under tilberedningen ved at dreje på COOKING POWER CONTROL-knappen.



Slukke for mikrobølgeovnen

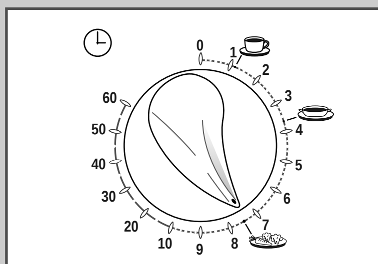


Du kan slukke for mikrobølgeovnen når som helst, så du kan:

- ***Se til maden.***
- ***Vende maden eller røre i den.***
- ***Lade den stå.***

Hvis du vil slukke mikrobølgeovnen...	**Skal du...**
Midlertidigt	◆ Åbne døren. Resultat: Tilberedningen stoppes. Luk døren for at starte tilberedning igen.
Helt	Stil TIMER-knappen på "0".

Indstille ekstra tid



Som ved traditionel madlavning, kan det tit være nødvendigt at justere ovntiden en smule efter madvarerne og din personlige smag. Du kan altid:

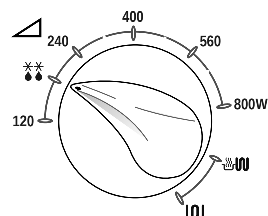
- ***Åbne ovndøren og se til maden.***
- ***Øge den resterende ovntid.***

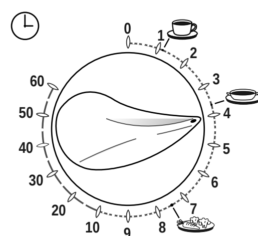
Den resterende ovntid øges ved at stille TIMER-knappen på en længere tid.



Ovntiden kan kun justeres, når ovnen er tændt, d.v.s. når du har valgt mikrobølgefunktion, grill eller skift mellem mikrobølge og grill.

Manuel optøning af mad





1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap nederst til højre på betjeningspanelet.

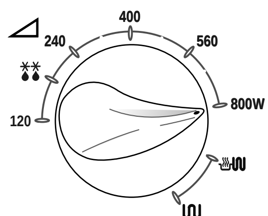
2 Stil den dybfrosne mad ind i ovnen og luk døren.

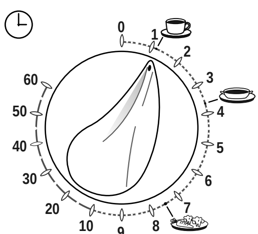
3 Drej COOKING POWER CONTROL-knappen til optøningssymbolet.

4 Stil TIMER-knappen på den ønskede tid.

Resultat: Optøning starter.

Hurtig opvarmning





1 Stil maden ind i ovnen og luk døren.

2 Stil COOKING POWER CONTOL-knappen på Max Power.

3 Drej på TIMER-knappen for at vælge hurtig tilberedning (drikkevarer, suppe/sauce og friske grøntsager).

 Se nedenstående tabel om hurtig tilberedning.

Symbol	Madvare	Portionsstørrelse	Varmefordelingstid
	Drikkevarer (opvarmning)	150 ml	1 - 2 min.
	Suppe/ sauce (opvarmning)	200~300 ml	2 min.
	Friske grøntsager (tilberedning)	200~300 g	2 min.

Varmeeffekt og ovntid

DA

Betjening:

Stil COOKING POWER CONTROL-knappen på den ønskede varmeeffekt ved at dreje på knappen.

Du skal tilpasse varmeeffekten og dermed ovntiden til den type af mad, du vil lave i ovnen eller færdigmaden, der skal varmes op. Varmeeffekten kan indstilles i flere trin.

VARMEEFFEKT	*%*	*G2613C*	
		Mikrobølge	*Grill*
HØJ	100%	800W	-
MEDIUM HØJ	70%	560W	-
MEDIUM	50%	400W	-
MEDIUM LAV	30%	240W	-
OPTØNING ( )	20%	160W	-
LAV	15%	120W	-
GRILL ( )	-	-	1000W
Skift af funktion eller MW og GRILL.	100%	800W	1000W
Andel af tid under aktuel funktion i 100 sekunder.		18%	82%

Ovntider i opskrifter og i denne betjeningsvejledning gælder for bestemte varmeeffekter.

Hvis du vælger en...	Så skal ovntiden...
Højere varmeeffekt	Reduceres
Lavere varmeeffekt	Øges

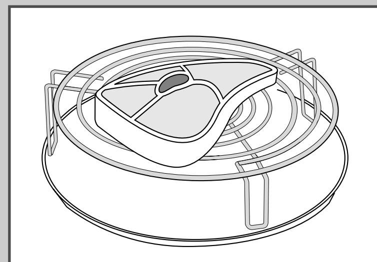
Grilning

DA

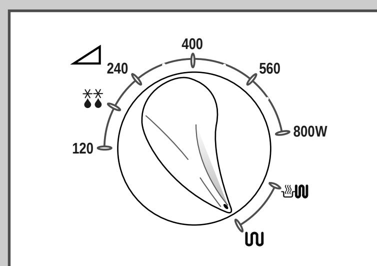
Grillen giver dig mulighed for at opvarme og brune maden hurtigt uden brug af mikrobølgefunktionen. Derfor er der leveret en grillstativ med din mikrobølgeovn.

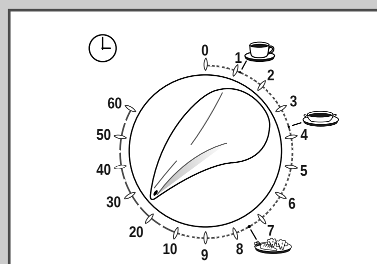


Brug altid grydelapper eller vanter, når du skal tage i tallerkner i ovnen, da de er meget varme.



1	Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at stille COOKING POWER CONTROL-knappen på GRILL-symbolet (ᏇᏇ) og stille TIMER-knappen på den ønskede tid.
2	Åbn døren og sæt maden ind på stativet.
3	Stil COOKING POWR CONTROL-knappen på GRILL-symbolet (ᏇᏇ).
4	Indstil grill-tiden ved at dreje på TIMER-knappen. Resultat: Grilningen starter.







Det er helt normalt, at varmelegemet tændes og slukkes under grilningen. Systemet er skabt for at undgå overophedning af ovnen.

Kogegrejsguide

DA

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

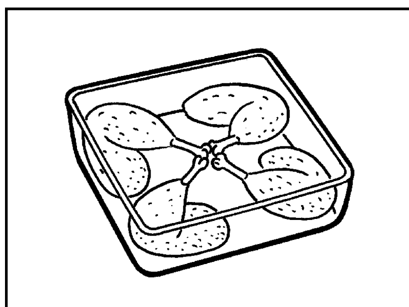
I tabellen nedenfor kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentar
Alufolie	✔ ✘	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger meget alufolie, kan der ske elektrisk lysbuedannelse.
Stegeplade	✔	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✔	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet til brug i mikrobølgeovnen, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker eller papbakker	✔	Frostvarer sælges ofte i bakker.
Emballage til færdigmad		
• Emballage af polystyren	✔	Færdigmad kan varmes direkte i polystyrenemballagen. Du skal dig være opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den bliver for varm.
• Papirposer eller avispapir	✘	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✘	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfast glas	✔	Kan benyttes, medmindre der findes en metalkant.
• Tyndt glas	✔	Kan bruges til at varme mad eller væske. Skørt glas kan gå i stykker ved for hastig opvarmning.
• Syltetøjsglas	✔	Husk at tage låget af. Kun egnet til at varme mad.
Metal		
• Skåle	✘	Kan forårsage brand eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metalklemmer på fryseposer	✘	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✔	Kan bruges ved korte ovntider og under opvarmning. Kan bruges til at absorbere det overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	✘	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastik		
• Plastikskåle	✔	Ildfast termoplastik er specielt velegnet. Nogle typer plastik deformeres og misfarves i stærk varme. Kogegrej af melaminplastik må ikke bruges i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✔	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✔ ✘	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik hul på posen med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Vokspapir eller fedttæt papir	✔	Kan bruges til at forhindre udtørring af maden og fedtstænk i mikrobølgeovnen.

DA

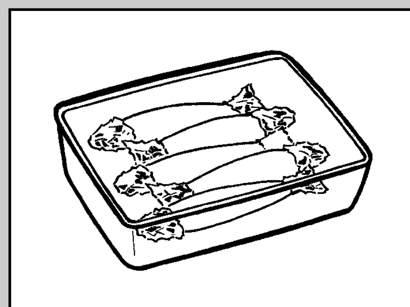
Nogle få madlavningsteknikker

For at sikre en ensartet tilberedning af maden i mikrobølgeovnen skal man være omhyggelig med at anvende følgende enkle teknik. Glem IKKE varmefordelingstiden.



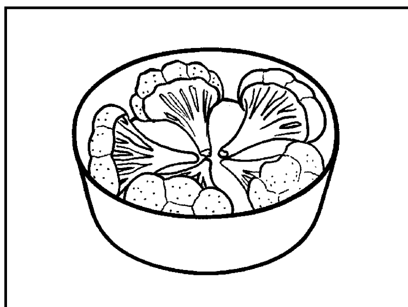
Når man tillaver mad med en uregelmæssig form, placerer man de tyndeste dele, som tillaves hurtigere, mod midten.

Eksempler: Kyllingelår, lammekoteletter, fisk.



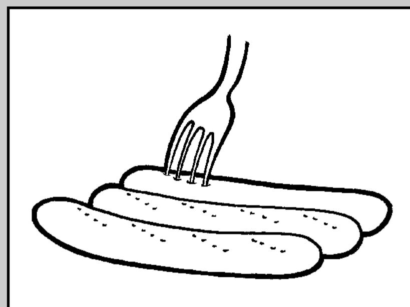
For at undgå, at de tyndeste dele på visse madtyper får for meget, kan man dække enderne med små stykker alufolie (må ikke komme i berøring med væggene).

Eksempel: Hoved og hale på fisk, vinger eller en hel kylling.



Hvis du tillaver flere stykker af den samme mad, skal du prøve at dele dem i lige store dele og placere dem i en ring i en skål eller et fad.

Eksempel: Kartofler, blomkålsstykker, tomater.



Mad med skind, skal eller skræl skal prikkes med en gaffel, så dampen kan komme ud. Herved undgår man sprækker.

Eksempler: Kartofler, tomater, pølser, æg, fisk.

Konverteringstabel

ENGELSKE MÅL	GRAM/MILLILITER
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Opvarmning

Madtype		Tilberedningstid (minutter)	Effektniveau	Kommentar
HOVED-RETTER	Tallerkner med mad 1 tallerken 2 tallerkner 4 tallerkner	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Dæk kødet med kødsaft, med kød og grøntsager længst ude ved kanten. • Drej halvvejs under opvarmningen • Stabl tallerknerne.
	Tillavet kød, kylling, kotelet, burgere etc. 1 portion 2 portioner	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Flyt om under tilberedningen.
	Gryderetter 1 portion 2 portioner 4-6 portioner	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Rør godt rundt efter 1 minut.
	Retter som ikke kan omrøres (f.eks. Lasagne) 1 portion 2 portioner 4 portioner	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MED-LOW (30%) MED-LOW (30%) MEDIUM (50%)	• Tildæk med plastfolie. • Drej på retten i 2-minutters intervaller.
GRØNTSAGER	1 portion 2 portioner 4 portioner	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	HIGH (100%)	• Tildæk med plastfolie. • Rør godt rundt efter den halve tid.
STIVELSESRIG MAD	Pie 1 familiepie, kold 1 enkelt pie 2 enkle pier Mince pie 1 enkel pie 4 enkle pier	 7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%)	• Hvis nødvendigt, fjernes den fra foliebakken. • Lad den stå og dæk til med køkkenrulle.
	Pizza 1 hel pizza 1 stykke pizza	 3 - 4 11/2 - 2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%)	---
	Ris 1 portion tilllavet 4 portioner tillavet Karry med ris	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	MED-HIGH (70%)	• Tilsæt lidt sky, fløde eller smør for at: - tilføre fugtighed. - undgå fastbrænding.
	Pasta 1 portion 4 portioner	 3 - 4 10 - 12	MED-HIGH (70%)	• Tilsæt lidt sky, fløde eller smør for at: - tilføre fugtighed. - undgå fastbrænding.
DÅSEPRODUKTER	Hurtigmad (bønner, spagetti), suppe og risengrød 200 g 425 g	 2 - 3 3 - 4	HIGH (100%)	• Lægges på en mikroovnfast tallerken. • Tildæk med plastfolie. • Rør rundt efter 1-2 minutter.
BUDDING	Budding 1 portion 4 portioner Julebudding (eng.) 1 portion En hel (450 g)	 1 - 11/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	HIGH (100%) HIGH (100%) MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Lad stå i 2-3 minutter inden servering, især hvis der er syltetøj på. • Opvarm på en udækket tallerken, da alkoholen og sukkeret kan få den til at brænde på, hvis den bliver for varm.

Optøning

Madtype		Tilberedningstid (minutter/450 g)	Varmefordelingstid (min.)	Kommentar
KØD	Hele stykker (bøf, lam, svinekød etc.)	8 - 11	20 - 30	• Afskærm tynde eller smalle steder med alufolie. • Vend et par gange under optøning.
	Hakket kød (bøf/lam)	7 - 9	10 - 15	• Del på farsen, • Fjern optøede stykker så hurtigt som muligt og lad varmen fordeles.
	Steg, koteletter	6 - 9	10 - 15	• Vend halvvejs under optøning. • Afskærm tynde eller smalle steder med alufolie.
	Pølser, bacon	4 - 5	5	• Del og flyt om et par gange under optøning.
	Gryderetter	15	5 min. halvvejs, 5 min. ved slutningen.	• Bryd af og fjern optøede stykker.
	Kød i terninger	7 - 8	10 - 15	
FJERKRÆ	Hel kylling, and, kalkun etc.	8 - 10	20 - 30	• Afskærm vinger, brystben, lårben med alufolie hvis nødvendigt. • Optø brystsiden nedad først og vend halvvejs under optøning.
	Lårben, vinger, lår Små Store	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Læg de tyndere ender mod midten. • Vend og flyt om to gange under optøning.
FISK	Hel fisk (ørred, makrel)	4 - 5	5 - 10	• Afskærm tynde dele med alufolie hvis nødvendigt. • Læg i et enkelt lag. • Vend en gang under optøning.
	Filet (rødspætte, sild)	3 - 5	10 - 15	
	Stegt fisk (torsk, laks)	4 - 5	10 - 15	
	Rejer, musling	5 - 6 (pr 225 g)	5 - 10	• Rør rundt halvvejs under optøning.
	Pose med kogt fisk	3 - 5	5	• Prik hul i posen og læg den på et mikroovnfast fad. • Vend halvvejs under optøning.
FRUGT	Løs, blød frugt (hindbær, kirsebær, jordbær)	6 - 8	5 - 10	• Vej den mængde, der skal bruges • Rør rundt og flyt om under optøning og varmefordelingstiden.
	Løs, hård frugt (æbler, pærer, rabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Frugtmos, frugtdessert	7 - 10	10 - 15	• Rør godt rundt under optøning.
	Frugtpie, trifli, ostetærte med frugt	3 - 4	10 - 15	• Lad stå på en serveringstallerken.
MEL-PRODUKTER	Brød Store skiver/uskivet brød	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Fjern plasten. • Lad stå på køkkenrullepapir. • Vend halvvejs under optøningen • For lang optøning tørrer brødet.
	Smalle skiver/uskivet brød	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 skive	10 - 20 sek	-	
	Rundstykker og croissant 1 2 4	 15 - 15 sek 30 sek 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Ubagt kagedej	1 pr. 225 g)	20	• Fjern emballagen • Lad stå på et køkkenrullepapir. • Vend ofte, så den ikke bliver varmt.
	Tærte (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Lad stå på køkkenrullepapir på serveringstallerkenen. • Fjern papiret inden servering.
	Pølse i svøb (4)	2 - 3	5	• Læg køkkenrullepapir om hver for at opsuge fugt. • Varmefordelingstiden er vigtig.
	Sukkerbrødskage Hele Stykker	 1 - 1 1/2 40 - 60 sek	5 - 10	• Lad stå på køkkenrullepapir.

Tilberedning af kød

DA

Madtype		Tilberedningstid (minutter/450 g)	Effektniveau	Kommentar
KØD	Lille steg (filet) Let stegt Medium stegt Hårdt stegt	 6 6 - 8 8 - 9	HIGH (100%) de første 3 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå 15-25 minutter.
	Større steg (højreb, halestykke) Let stegt Medium stegt Hårdt stegt	 10 - 12 13 14 - 15	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Afskærm ben og den yderste kant med alufolie. • Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Bryststykke og grydesteg (hårdt stegt)	20	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM-LOW (30%)	• Tillaves tildækket. • Lad stå i 20 minutter.
	Steg (225g) Let stegt Hårdt stegt	 3 5	MED-HIGH (70%)	---
LAM	Møre stykker (ben, filet) Medium stegt Hårdt stegt	 10 - 12 12 - 14	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Sejere stykker (skulder, bryst med ben) Hårdt stegt	15		
	Kotelet Hårdt stegt	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Læg de tyndere ender mod midten. • Lad stå i 5 minutter.
SVIN	Ben, skulder Hårdt stegt	10 - 12	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Kotelet Hårdt stegt	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Læg de tyndere ender mod midten. • Lad stå i 5 minutter.
KALVEKØD	Ben, skulder, nyre, kam Hårdt stegt	15	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-20 minutter.
YDERLÅR	Stegestykker (hårdt stegt)	10 - 12	MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 15-20 minutter.
	Steg (hårdt stegt)	6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Vend halvvejs under tilberedningen. • Lad stå i 5 minutter.
	Bacon 1 stykke 2 stykker 4 stykker	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HIGH (100%)	• Læg et stykke køkkenrullepapir over.

Friske grøntsager

Madtype		Kvantitet	Tilberedningstid (min. ved HIGH)	Kommentar
KARTOFLER	Hele kartofler med skræl	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Vaskes godt og prikkes med gaffel. • Når de er næsten færdigkogte, svøbes de ind i folie og lades stå i 5 minutter.
	Skrællede kartofler i 3 cm terninger	3	6 - 7	• Lægges på en mikroovnfast tallerken og dækkes let til. • Rør rundt halvvejs under tilberedningen. • Hvis mos ønskes, lægges 1-2 min. til tilberedningstiden.
BØNNER, ÆRTER etc.	Snittebønner	450g	6 - 8	• Tilsæt 30 ml vand. • Smag efter minimum tilberedningstid for at se om det er klart. • Serveres med det samme.
	Skivede pralbønner	450g	5 - 6	
	Hestebønner	225g	4 - 5	
	Ærter	225g	4 - 6	
	Sukkerærter	375g	6 - 7	
KÅL, BLOMKÅL etc.	Kål (snittet)	1/2 medium	5 - 7	• Tilsæt 60 ml vand.
	Rosenkål	450g 225g	8 - 10 5 - 7	
	Blomkål, delt	1 hel	10	• Tilsæt 60 ml vand. • Læg stilkene mod midten.
	Broccoli	450g 225g	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	450g	5 - 6	• Tilbered bløde blade med kun lidt vand. • Tildæk let.
	Bladgrøntsager	450g	7 - 8	
ROD-FRUGTER	Gulerødder (tyndt skivede)	450g 225g	10 6 - 7	• Rødbeder (ikke skrællet).
	Rødbeder (ikke skrællet)	4 medium	12 - 15	
	Kålroer og turnips	450g	10 - 12	• Tilsæt 60 ml vand. • Dæk let til. • Rør rundt halvvejs under tilberedningen.
	Pastinak (i fire dele)	450g		• Svøbes ind i plastfolie eller lægges en overdækket tallerken.
ANDRE GRØNTSAGE	Svampe	225g	2 - 3	• Tilberedes i en overdækket tallerken med smeltet smør. • Må ikke koge for længe.
	Løg Hele Delt	2 store 4 - 5	4 - 6 2 - 3	• Kog i en dækket tallerken uden ekstra vand.
	Tomater	2	2 - 3	• Skær over på tværs. • Tag lidt smør eller ost på. • Tilbered i en udækket tallerken.
	Courgette	225g	3 - 4	• Tilberedes med en smule vand til de er bløde.
	Selleri (delt)	4 stilke	2 - 3	• Tilsæt 30 ml vand.
	Majskolber	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Svøbes ind i plastfolie eller lægges på en flad mikroovnfast tallerken. • Vendes to gange under tilberedningen.
	Asparges	450g	5 - 6	• Tilsæt 60 ml vand.
	Artiskokker	1	4 - 5	• Svøbes ind i plastfolie.
	Græskar i 3 cm terninger	225g	6 - 7	• Placeres på en mikroovnfast tallerken og dækkes let til. • Rør godt rundt under tilberedningen. • Hvis der ønskes mos, lægges 1-2 min. til tilberedningstiden.

Optøning af grøntsager

DA

Madtype		Kvantitet	Tilberedningstid (min. ved HIGH)	Kommentar
KARTOFLER	Kartoffelskiver (1 cm tykke)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Chips egner sig ikke til tilberedning i mikroovn.
BØNNER, ÆRTER etc	Snittebønner	450g	8 - 10	• Tilsæt 30 ml vand. • Placeres i en flad mikroovnfast tallerken med tildækning.
	Hestebønner	375g	7 - 8	
	Ærter	125g 225g 450g	2 - 3 4 - 5 8	• Tilsæt 30 ml vand.
	Sukkerærter	225g	4 - 5	
	Blandede grøntsager	125g 225g	3 - 4 4 - 6	
KÅL, BLOMKÅL etc.	Kål	225g	3 - 4	• Tilsæt 45 ml vand.
	Rosenkål	225g	4 - 5	• Tilsæt 30 ml vand. • Smag på kålen efter minimumtiden er gået for at mærke, om den klar.
	Blomkål	225g	5 - 6	• Tilsæt 30 ml vand. • Flyt rundt halvvejs gennem tillavningen. • Lad stå i 1-2 minutter for smag til med salt.
	Broccoli	225g	5	• Tilsæt ikke vand.
	Spinat	225g	4 - 5	---
ROD-FRUGTER	Gulerødder	225g	4 - 6	• Tilsæt 30 ml vand.
ANDRE GRØNTSAGER	Majskolber	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Tilsæt lidt smør.
	Majs	225g	3 - 4	• Tilsæt 30 ml vand.

Rengøring af mikrobølgeovnen

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres for ikke at madrester og fedtpletter skal sætte sig fast:

- ***Indvendige og udvendige overflader.***
- ***Ovndør og dørholdemekanismer.***
- ***Glasrude og rullering.***



Du skal ALTID kontrollere, at dørholdemekanismerne er rene, og at døren lukker helt tæt til.

1 Vask mikrobølgeovnen udvendigt med en blød klud og varmt sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.

2 Fjern stænk og fedtpletter på væggene indvendigt i mikrobølgeovnen og på rulleringen med sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.

3 Fastbrændt snavs og dårlig lugt fjernes ved at stille en kop fortyndet appelsinjuice på glaspladen og tænde mikrobølgeovnen i 10 minutter med fuld varmeeffekt.

4 Glaspladen kan vaskes i opvaskemaskinen.



Gør ovnrummet rent med sæbevand efter brug, men vent til ovnen er kølet af for at undgå skader.

Anbefalinger:

Der må IKKE komme vand i ventilationskanalerne.

Brug ALDRIG skurepulver eller opløsningsmiddel.

Pakningerne på ovndøren skal rengøres specielt omhyggeligt.

- Der må ikke sidde partikler på pakningerne.
- Der må ikke være partikler, der kan komme i klemme i ovndøren, så den ikke lukker helt til.

Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen

Du bør tage nogle få enkle forholdsregler, før du reparerer eller opmagasinerer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovne må aldrig tages i brug, hvis ovndøren eller dørholdemekanismerne er defekte:

- ***Ødelagte dørholdemekanismer.***
- ***Ødelagte pakninger.***
- ***Bøjet eller bulet ydre kabinet.***

Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.



Du må under INGEN omstændigheder afmontere mikrobølgeovnens ydre kabinet. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på, at den fungerer som den skal, skal du:

- Tage stikket ud af kontakten.
- Sende mikrobølgeovnen til reparation.

Opmagasinering af mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen skal opmagasineres på et tørt og støvfrit sted.

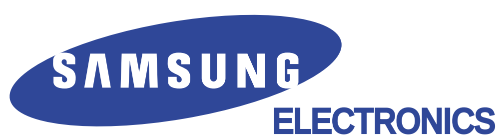
Forklaring: Støv og fugt kan ødelægge komponenterne i mikrobølgeovnen.

Tekniske specifikationer



SAMSUNGSs produkter udvikles hele tiden. Vi forbeholder os derfor ret til at ændre de tekniske specifikationer uden forudgående varsel.

Strømkilde	230 V ~50 Hz AC
Strømforbrug	
Mikrobølge	1350 W
Grill	1000 W
Kombineret tilstand	1350 W
Varmeeffekt	800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2,450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Køling	Motordreven ventilatorkøling
Mål (W x H x D)	
Ydermål	489 x 275 x 361 mm
Ovnrum	306 x 181 x 322 mm
Volumen	ca 6000 cm3
Vægt	
Netto	ca. 16 kg



Trykt i Korea